

# REZEPTTIPP AUS DER REGION

**PETERS**

## SOMMERPIZZA VOM GRILL

Menge: 3 Pizzen, 4 Pizzabrötchen  
Zubereitungszeit: ca. 40-50 min

Tipp: Teig am Vortag zubereiten  
(40-50 min)  
Ruhephase 12-16 h

### Zutaten

#### **Pizzateig**

1 kg Pizzateig  
8 g frische Hefe  
1 Ei  
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker  
100 ml Sonnenblumenöl  
400-500 ml Wasser

#### **Tomatensauce**

1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
1 Dose Tomaten in Stücke (250 ml)  
Frischer Oregano & Basilikum

#### **Belag**

Geriebener Käse (Mozzarella/ Gouda)  
Tomaten, Champignons  
Schinken, Salami  
Rucola  
gehobelter Parmesan  
frischer Oregano



WE ARE FAMILY.®

## Zubereitung Pizzateig

- Alle Zutaten bis auf das Wasser & das Sonnenblumenöl durchmischen. Die Hefe fein zerbröseln. Nun langsam Wasser und Öl einkneten bis sich ein geschmeidiger Teig ergibt, der sich von der Arbeitsfläche oder von der Schüssel löst.
- Aus diesem Teig formen wir nun 6-8 gleich große Kugeln, in dem wir sie mit den Handinnenflächen auf der Arbeitsfläche in kreisförmiger Bewegung schleifen. Die fertigen Kugeln auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie zudecken. Im Kühlschrank rasten lassen (12-16 h).
- Jausen-Variante – Pizzabrötchen:  
Für die Pizzabrötchen nehmen wir eine Teigkugel, vierteln diese und belegen sie wie vorher beschrieben. Nun klappen wir die Mini-Pizza vor dem Backen zusammen. Die Pizzen eignen sich perfekt zum Wandern oder als Jause für die Schule. Zudem schmecken sich kalt sehr lecker.

## Pizza belegen & backen

- Vor der Zubereitung geben wir den Teig ca. eine ½ h vorher aus dem Kühlschrank, damit er sich besser ausrollen oder ziehen lässt. Tellergrößen ausrollen, den Rand dabei etwas dicker lassen.
- Nun die Tomatensauce in kreisförmiger Bewegung von innen nach außen auftragen. Weniger ist mehr. Nicht zu viel auftragen, sonst geht die Pizza nicht mehr richtig auf.
- Pizza mit Käse bestreuen.
- Sommerpizza nach Lust und Laune belegen. Ich belege meine Pizza mit folgenden Zutaten: mit frischen Tomaten, Rucola, Schinken oder Salami, frischen Champignons und gehobeltem Parmesan (nicht gerieben) und frischem Oregano. Tipp: Rucola erst nach dem Backen auf die Pizza geben, da er sonst sehr bitter und ungenießbar wird.
- Die Pizza geben wir nun bei ca. 280-300 Grad für ca. 5-6 min in den Ofen, für unsere Pizzabrötchen reduzieren wir die Hitze auf ca. 220 Grad. Im Sommer eignet sich auch ein Grill, um die Pizza zu backen. Der Geschmack wird dich begeistern. Sommerzeit ist schließlich auch Grillzeit. Tipp: Die Pizza nicht direkt auf den Grill legen. Ich verwende dafür einfach den Boden einer Kuchenform. Das funktioniert wunderbar.

**GUTEN APPETIT!**

WE ARE FAMILY.®