

Pizza Margherita im Griller

500 g Mehl (Type 00)
250 ml lauwarmes Wasser
1 Pkg. Trockenhefe
4 EL Olivenöl
eine Prise Salz

Ein Glas passierte Tomaten
125 g Büffelmozzarella
getrockneten Oregano
frische oder getrocknete Basilikumblätter



Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen.

Lauwarmes Wasser, Olivenöl und Salz untermischen und (mit der Küchenmaschine oder per Hand) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf mehr Wasser oder Mehl verwenden. Danach den Teig an einem warmen Ort für zwei Stunden gehen lassen.

Bevor man den Teig belegt, sollte man bereits den Pizzastein in den Griller geben und ihn auf 250 bis 300 Grad vorheizen.

Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Auf einer bemehlten Oberfläche jeweils eine Kugel zu einem flachen und runden Kreis ausrollen (so, dass er noch auf den Pizzastein passt). Beim Ausrollen darauf achten, dass die Unterseite gut bemehlt ist, da sich der Teig nach dem Belegen sonst nicht mehr auf das Blech oder die Pizzaschaufel schieben lässt. Nun die Pizza mit den Zutaten belegen. Mit den passierten Tomaten beginnen.

Mit einem Pizzablech oder einer Pizzaschaufel die Pizza auf den heißen Stein schieben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten backen.

Die Pizza ist fertig, wenn der Boden leicht angekokelt und der Teigrand schön aufgegangen ist.