



Neapolitanische Pizza vom Gasgrill

by Joscha Bastians



Mit dieser Anleitung gelangen euch die Pizzen auf Anhieb!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

Tag 1:

Wenn ihr den **Teig** mit einer **Küchenmaschine** macht ist dies ganz einfach.

1. Zunächst das gesamte Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben und schluckweise das Wasser hinzuschütten, während die Maschine knetet.
2. Nach ca. 300ml Wasser, die Hefe hinzugeben, kurz weiter kneten lassen und anschließend mit dem Wasser fortgefahren
3. Wenn die 600ml Wasser in der Schüssel sind, das Salz hinzugeben
 - Das Salz erst zum Schluss, damit sich die Hefe etwas entfalten kann!
4. Wenn alle Zutaten in der Schüssel sind, den Teig noch eine längere Zeit (ca. 5-10min) weiter kneten lassen
 - Je länger ihr den Teig knetet, desto leckerer und luftiger wird die Pizza

Den Teig mit der **Hand** zubereiten sieht wie folgt aus.

1. Das Wasser (600ml) in eine Schüssel geben, dann nach und nach Mehl hinzufügen.
2. Wenn sich 200-300g Mehl im Wasser gelöst haben, die Hefe dazu geben und weiter kneten
3. Anschließend wieder etwas Mehl hinzufügen, irgendwann das Salz hinzu, bevor das gesamte Mehl aufgebraucht ist
4. So lange weiter kneten, bis das Mehl komplett aufgebraucht ist und im Anschluss noch ca. 10min weiter kneten!
 - Je länger ihr den Teig knetet, desto leckerer und luftiger wird die Pizza

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Pizzastein
- Pizzacover
- Pizzaschieber
- Pizzaballenbox
- Küchenmaschine
- Schneidebrett
- Messer / Pizzaroller
- Schüssel
- Frischhaltefolie
- Marinadenhandschuhe
- Teigschaber
- Feinwaage
- Grillhandschuhe

Zutaten: 4-6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf:

www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1 kg	Mehl (Caputo Nuvola, Cuoco oder Pizzeria)
30g	Feines Meersalz
0,5g	Trockenhefe ODER
1g	Frische Hefe
600ml	Wasser
Etwas	Semola
400g	Mozzarella mit geringem Wasseranteil (z.B. Vorgeriebener oder Blockkäse) ODER wie Pizzabäcker: Fior di Latte
Zutaten	Eurer Wahl (Schinken, Salami etc.)
Soße	
500g	Geschälte Tomaten (Dose)
5g	Feines Meersalz
5g	Olivenöl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Trockenhefe eignet sich etwas besser und wird nicht so schnell schlecht wie frische Hefe, außer

Für **BEIDE**:

1. Wenn der Teig fertig ist, zu einer Kugel formen, in die Schüssel zurück geben und luftdicht mit Frischehaltefolie verschließen
2. Den Teig nun bei Zimmertemperatur mind. 12 Std (besser ca. 24Std) ruhen lassen
3. Je länger der Teig ruht, desto besser wird die Pizza, ihr könnt also den Teig auch 2-3 Tage gehen lassen, ABER dazu stellt ihr den fertigen Teig 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur auf und anschließend in den Kühlschrank! (4-6°C)

TAG 2:

1. Nach Ablauf der ca. 24 Stunden muss der Teig schonmal in 6 kleine Pizzen portioniert werden,
2. Dazu mit den Händen etwas Semola auf der Arbeitsfläche verteilen, damit der Teig nicht daran kleben bleiben kann
3. Mit dem Teigschaber, den Teig aus der Schüssel schaben, auf die Arbeitsfläche legen und komplett im Semola, längs rollen.
4. Die Rolle nun in 6 gleichmäßige Stücke unterteilen, dazu am besten in der Mitte anfangen und dann weiter vorarbeiten
 - Wer möchte kann die Teiglinge auch abwägen (ca. 280g pro Teil)
5. Nun einen Teigling nehmen und die Enden von unten immer wieder einklappen, dass sich „die Haut“ oben spannt und eine Kugel geformt wird (siehe Video 11:30min)
6. Anschließend die Pizzaballenbox mit etwas Semola bestreuen und die kleinen Pizzaballen darin verteilen
 - Die Ballen werden wieder etwas aufgehen und benötigen Platz
 - mind. 2, max. 6 Stunden gehen lassen

Tomatensoße: (wird am nächsten Tag frisch zubereitet)

1. Die geschälten Tomaten in eine kleine Schüssel geben und mit der Hand „zermatschen“
 - NICHT mit dem Mixer zerkleinern, da sonst die Bitterstoffe der Tomate frei gesetzt werden!
2. Das Salz und das Olivenöl hinzugeben und ordentlich vermengen

Grilleinstellungen:

1. Alle Flammenschutzbleche müssen entnommen werden
2. Den Pizzastein direkt auf die Roste legen und darüber das Pizzacover stellen
3. Anschließend am Grill ALLE Brenner voll aufdrehen und für 30min vorheizen

Pizza ausrollen / belegen:

1. Einen kleinen Haufen an Semola auf der Arbeitsfläche bilden und darauf den Teigballen aus der Ballenbox legen
 - Teigballen geht leichter zu entnehmen, wenn etwas Semola darüber gestreut wird
2. Mit allen Fingern die Luft des Teiges von der Mitte in den Rand drücken und der Rand kann so dick, wie man es gerne möchte, gelassen werden
3. Legt die Pizza nun auf eure Hand und dehnt den Teig in die gewünschte Größe
4. Wenn die gewünschte Form erreicht ist, den Teig nochmal auf die Arbeitsfläche legen (an eine Stelle mit weniger Semola) und in eine Form ziehen, die ihr haben möchtet
5. Auf der Pizza ca. 2 ½ Esslöffel Tomatensoße verteilen, im Anschluss den Käse darauf verteilen und andere Zutaten eurer Wahl

Pizza auf dem Grill:

1. Auf dem Pizzaschieber etwas Semola verteilen und überschüssiges wieder abklopfen
2. Die Pizza auf den Schieber drücken (Video 22:45min)
3. Einen Grillhandschuh anziehen, den Grilldeckel kurz leicht öffnen und die Pizza auf dem Stein platzieren
 - Die Pizza darf nicht zu lange auf Pizzaschieber legen, sonst klebt sie daran
4. Nach 5-8min ist die Pizza fertig, ihr solltet aber immer nach 60-90sek die Pizza kurz etwas raus holen, drehen und wieder reinschieben

ihr könnt die frische Hefe für Brote und Co. Nutzen

- Je höher der Wasseranteil, desto luftiger, lockerer, leichter wird der Pizzateig, ABER auch viel schwerer zu händeln

- Falls ihr doch keine Zeit habt Pizza zu machen, kein Problem! Stellt den Teig einfach in den Kühlschrank, dann hält er ohne Probleme weitere 2-3 Tage

- WICHTIG!! Die Tomaten enthalten bestenfalls kein Säuerungsmittel (z.B. Zitrone, Zitronensäure) Falls doch, MUSS etwas Zucker hinzugegeben werden, zum Ausgleich

- Den Deckel so kurz und so wenig wie möglich geöffnet lassen, damit nicht zu viel Hitze verloren geht