

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Pizza vom Grill

Koch: Patrick Bayer

Zutaten:

Für ca. 3 Pizzen

Vorbereitungszeit: 25 Stunden

Zubehör: Pizzaballenbox oder Teigwanne, Pizzaschaufel, Pizzastein

Poolish

200 ml kaltes Wasser (idealerweise 5–6 °C)

0,5 g frische Hefe oder 0,2 g Trockenhefe

200 g Weizenmehl Type 00 (11–12 % Proteingehalt)

Hauptteig

120 ml kaltes Wasser (idealerweise 5–6 °C)

2 g frische Hefe oder 0,7 g Trockenhefe

300 g Weizenmehl Type 00 (11–12 % Proteingehalt)

15 g feines Meersalz

Belag

Tomatensauce

Mozzarella

Weiterer Belag nach Belieben

Zubereitung:

Tag 1 – Poolish (ca. 18 Uhr)

In einer hohen Frischhaltebox die Hefe im kalten Wasser auflösen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Mehl zufügen und alles zu einer glatten, pastenartigen Masse verrühren.
Box mit Deckel verschließen und über Nacht ca. 14-24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Tag 2 – Hauptteig, Stockgare, Stückgare

Für den Hauptteig das kalte Wasser in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.

Das Poolish gut einrühren.

Mehl hinzufügen und alles von Hand vermengen, bis das Wasser komplett absorbiert ist.

Anschließend Salz einarbeiten.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand 15-20 Minuten kräftig kneten, bis er geschmeidig ist (alternativ in der Küchenmaschine 5-10 Minuten auf mittlerer Stufe, dann 10 Minuten bei hoher Stufe kneten).

Nun den Teig dehnen und falten, um 90 Grad drehen und den Vorgang 2x wiederholen.

Die Teigkugel 5-6 mal schleifen, sodass sie Spannung bekommt.

Die Schüssel über die Teigkugel stülpen und 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 3 gleich große Stücke (ca. 280g) teilen.

Ein Teigstück rund wirken und wenden, sodass die Naht unten liegt. Dann 5-6 Mal zu einer schönen Teigkugel schleifen.

Auf die gleiche Weise 2 weitere Teigkugeln formen.

Mit etwas Abstand in die Pizzabox legen, verschließen und 4–6 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Fertigstellung

Grill oder Pizzaofen vorheizen.

Teiglinge vorsichtig auseinanderziehen und zu einer runden Pizza formen.

Mit Tomatensauce und Mozzarella belegen.

Je nach Ofen 1–6 Minuten ausbacken.