

# Name: Klassische italienische Pizza

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 3 Stunden und 15 Minuten (inkl. Ruhezeit)

Grillzeit: 15 Minuten

Grilltemperatur: 250 °C

Grillmethode: direkt

Zubehör: GBS® Pizzastein

Kerntemperatur: -

## Zutaten:

350 ml kaltes Wasser

100 ml Bier

50 ml Öl

15 g frische Hefe (min. 5 g

Trockenhefe)

2 TL grobes Salz

150 g Hartweizenmehl

500 g Italienisches Mehl (Typ 00)

Belag nach Wahl



## Zubereitung in der Küche:

Wasser, Bier, Öl und Hefe vermengen. Das Hartweizenmehl und das Salz dazugeben und kneten. Das Italienische Mehl hinzufügen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Den Teig in gleichgroße Stücke teilen (Mini-Pizza: 150g und große Pizza:250g) und in Kugeln formen. Lassen Sie den Teig für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen. Anschließend den Teig ausrollen und mit Tomatensoße, Käse und Zutaten ihrer Wahl belegen.

## Zubereitung am Grill:

Den Grill für direkte Hitze vorbereiten und den GBS Pizzastein auf dem Grill platzieren und für 15 Minuten aufheizen. Die Pizza auf dem Pizzastein platzieren und für 15-20 Minuten backen, bis der Teig durch ist.

## Extra TIPP:

Probieren Sie weitere Zutaten für den Belag aus, wie z.B. Schinken, Pilze, Basilikum etc. Umso mehr Belag auf der Pizza ist, desto länger benötigt sie zum Backen. Passen Sie auf, dass der Teig nicht am Pizzastein anbrennt.