

## Pizza mit gegrilltem Gemüse und geräuchertem Mozzarella

Zeit: ca.2 Std. Portionen: 8 Rezeptnr.: 0179

### Zutaten:

#### Teig:

350 ml warmes Wasser (40°)  
 500 g Weizenmehl  
 4 EL Olivenöl  
 1 Pack Trockenhefe alternativ  
 ½ Hefewürfel  
 ½ TL Zucker  
 2 TL grobes Meersalz alternativ  
 1½ -1¾ bei feiner Körnung

#### Gemüse:

4 EL Olivenöl  
 ½ TL grobes Meersalz  
 ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer  
 10 mittelgroße  
 Knoblauchzehen, geschält  
 1 große Rote Paprika, in  
 Streifen ( 1 cm)  
 250 g Champignons (nur  
 Köpfe)  
 250 g geräucherter Mozzarella,  
 gerieben  
 Tomatensosse



### Zubereitung:

#### Teig:

Hefe, Zucker und Wasser kurz mit der Hand mischen und 10 Min. stehen lassen, damit die Hefe aktiviert wird. Mehl, Salz und Öl hinzufügen und auf niedriger Stufe mit dem Mixer alles verrühren, bis das Mehl etwas untergehoben wurde. Dann auf mittlerer Stufe die Masse weitere 10-15 Min. verrühren, bis ein glatter, jedoch klebriger Teig entsteht. Die Masse zu einer Kugel formen und in einer dünn mit Öl ausgewischten Schüssel wenden, bis alles mit Öl bedeckt ist. Den Teig für ca. 1 -1½ Std. an einem warmen Ort mit einem Tuch abgedeckt, gehen lassen, bis sich der Teig in etwa verdoppelt hat. *Sofern es die Zeit zulässt, nur 1/3 Hefewürfel verwenden und den Teig 24h im Kühlschrank gehen lassen.*

#### Gemüse:

Knoblauchzehen schälen und in eine ca. 20x20 cm große Alufolie legen, etwas Öl drauf gießen und zu einem Paket verschliessen. Paprika und Champignons putzen. Die Paprika in Streifen schneiden und die Champignons vierteln. Grill vorbereiten: direkte mittlere bis starke Hitze Die Knoblauchpakete auf direkte mittlere Hitze legen und 15-20 Min. grillen, bis der Knoblauch leicht gebräunt und gar ist. Nun die Paprika und die Champignons in die Grillpfanne legen und etwa 6-8 Min. grillen lassen. Dabei 2-3 mal wenden. Sobald das Gemüse leicht gebräunt und gar ist, die Pfanne vom Grill nehmen.

#### Pizza:

Den Teig achteln, zu 1 cm dicken Teigfladen ausrollen auf das vorbereitete Backpapier legen, das vorher auf der Oberseite dünn mit Öl bepinselt wurde. Die Teigoberfläche dünn mit Öl bepinseln und nochmals 10-15 Min. gehen lassen. Die Grilltemperatur auf starke Hitze bringen und soviel Teigfladen auf den Grill legen, wie auf den Grill passen.

Bei geschlossenem Deckel 3-5 Min. über direkter

Hitze grillen, bis der Teig bereits eine schöne Festigkeit bekommen hat. Nun die Fladen vom Grill heben und auf die Seite legen. Das Gleiche mit der nächsten Portion, bis alle Teiglinge bis zu diesem Punkt fertiggebacken sind.

Nun die Pizzaböden mit der gerillten Seite nach oben auf eine Unterlage legen. Mit etwas Tomatensosse bepinseln. Den Käse gleichmäßig darauf verteilen, mit Knoblauch und dem gegrilltem Gemüse belegen und wieder nach und nach über direkter Hitze und geschlossenem Deckel die Pizzen 5-10 Min. fertiggrillen.

*Bei sehr hohem Deckel eventuell 2 Backsteine oder ähnliches Nutzen, um den Pizzastein etwas höher im Grill zu legen. Die Oberhitze muss hoch genug sein, um den Belag zu gratinieren, bevor der Boden zu dunkel wird.*

## **Pizza mit gegrilltem Gemüse und geräuchertem Mozzarella**

---