

Pizza på Grillen

Til 4 porsjoner:

4 dl hvetemel
1,5 dl vann
0,5 pk tørrgjær
1 ts salt
3 ss olje

Fremgangsmåte:

Bland sammen ingrediensene til en jevn deig. La den heve til omtrent dobbel størrelse.

Nå er den ferdig til å kjevles. Om du kjevler ut deigen ca ½ størrelse på et stekebrett og lar den etterheve i 15-20 minutter, og så kjevler den til full størrelse, før du har på fyllet blir deigen enda sprøere og luftigere.

Pizza med tynn bunn blir best når den stekes på høy varme.

Bruk pizzastein å legg bunnen på
(Weber pizzastein)



Smør et tynt lag med tomatpure eller tomatketchup på bunnen
(Brukes tomatpure kan det være lurt å røre i litt vann og tilsette litt oregano)

Bruk ca. 300 gr. ost og strø på bunnen.
Jeg har brukt en blanding av Norwegia og Jarlsberg



Kutt opp 50 gr. purre, 50 gr. paprika ass. og strø over.
Bruk ca. 100 gr. smårettskinke, 50 gr. smårett bacon.
Strø over litt oregano (eller pizzakrydder)
Til slutt kan du toppe pizzaen med litt revet Parmasan



Her kan du variere på fyllet etter det du måtte ønske. Du kan f. eks bruke rå kyllingfilet i strimler, svinefilet i strimler eller biff skåret i tynne strimler.
Blir bedre hvis du marinerer det på forhånd.
Dette trenger ikke stekes på forhånd, bare «strø» det over på pizzaen.



Bruk en grill med lokk på og varm den opp til ca. 275 grader

Sett inn pizzaen når du har oppnådd temperatur.
Senk temperaturen til 250 grader og prøv og hold den der.



Stek pizzaen i ca. 10 – 15 min – til pizzabunnen har fått en jevn brun farge.

Pass på at du ikke åpner lokket for ofte, da temperaturen faller fort.

