

Hier und heute



Pizza „Cheesy Rosemary“ mit dreierlei Käse, roten Zwiebeln und Rosmarin

Lars Middendorf hat eine köstliche Idee für selbstgemachte Pizza vom Grill: fluffiger, knusprig gebackener Teig mit dreierlei Käse, roten Zwiebeln und Rosmarin.

Das Rezept

von Lars Middendorf für zwei bis drei runde Pizzen

Zutaten für den Pizzateig

- 30 g Olivenöl
- 220 g Wasser (lauwarm)
- 20 g frische Hefe
- 400 g Pizzamehl (tipo 00, alternativ Typ 405)
- 1 TL Salz

Zubereitung

Zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Olivenöl ca. 5 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten (am besten in einer Küchenmaschine).

Teig anschließend für 20 Minuten in der Maschine oder einer abgedeckten Schüssel ruhen lassen. Dann Salz und falls der Teig sehr trocken ist, noch etwas Wasser dazugeben.

Nochmals für zehn Minuten kneten.

Aus dem fertigen Teig drei mittlere oder zwei große Kugeln formen und abgedeckt für zwei bis drei Stunden gehen lassen.

Material: Pizzastein und Pizzaschieber

Selbstgemachte Pizza vom Grill oder aus dem heimischen Backofen gelingt am besten mit einem Pizzastein. Dafür die Platte in den kalten Ofen/auf den kalten Grill geben und darin 30 bis 45 Minuten aufheizen. Der Backofen sollte auf 250° C Ober-/Unterhitze bzw. der höchst möglichen Temperatur vorgeheizt werden, bis der Stein diese annimmt. Auf dem Grill sollte der Stein eine Temperatur von 300 bis 350 °C erreichen.

Während des Aufheizens die Pizza vorbereiten.

Zutaten für den Belag Pizza „Cheesy Rosemary“

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Bergkäse
- 100 g Cheddar
- 4 Zweige Rosmarin
- 3 rote Zwiebeln
- alter dunkler Balsamico
- 150 g frischer Rucola
- 1 Handvoll dunkle kernlose Trauben, halbiert

Zubereitung

Zunächst den Bergkäse und Cheddar reiben. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Tipp: Pizzateig mit Semola formen. Der feine Hartweizengrieß verhindert, dass der Teig später anbackt. Mehl eignet sich nicht gut, da es auf dem Pizzastein schnell verbrennt.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in a white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a dark red color with a blurred image of several bright red poppies on the right side.

Etwas Semola auf die Arbeitsfläche und den Teig geben. Dann mit den Fingern den Teig Stück für Stück flachdrücken und dabei versuchen einen dicken Rand stehen zu lassen. Dann mit dem geriebenem Cheddar und Bergkäse bestreuen und die Zwiebeln sowie ein paar Rosmarinnadeln darauf verteilen.

Die Pizza nun vorsichtig (am besten mit dem Pizzaschieber) auf den heißen Pizzastein geben.

Die Pizza backen, bis sie gar und knusprig ist. Beim Grillen den Deckel schließen. Nach etwa zehn Minuten sollte der Käse geschmolzen und der Pizzarand gut gebräunt sein. Den Deckel nur wenig öffnen, um den Gargrad zu prüfen, da sonst zu viel Hitze entweicht. Sobald der Teig gebräunt und die Pizza gar ist, mit dem Pizzaschieber vom Grill nehmen und mit frischem Rucola, den Trauben und etwas Ziegenfrischkäse belegen. Etwas dunklen Balsamico drüber träufeln und die Pizza heiß genießen.