

## Gegrillte Pizza mit Rhabarber und Erdbeeren



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Zubereitungszeit: 30 Min.  
Ruhezeit: 25 Min.



### Zutaten für den Pizzateig:

125 ml Wasser  
1/2 Würfel Hefe, frisch  
2 TL Honig  
1 TL Zucker  
25 ml Pflanzenöl  
300 g Weizenmehl  
1 Prise Salz

### Zutaten für den Belag:

4 Stange(n) Rhabarber  
200 g Erdbeere(n)  
4 EL gebrannte Mandeln  
4 EL Erdbeermarmelade  
4 TL Creme fraîche  
4 EL Honig  
10 Blatt Minze



Rösle Schneebesens  
Silikon



Windmühlenmesser  
Schälmesser  
Vogelschnabel in  
Rotbuche



Turk Pizzaform



Kaiser Pizza-, Pie &  
Backblech Cuisine Line



GRAEF Alleschneider  
Sliced Kitchen SKS 902  
in schwarz-matt



Rösle Kugelgrill No.1  
F60 AIR



Römertopf Grillschale  
BBQ groß

1

Den Grill (mit Deckel ca. 180°C-200°C) für mittlere bis hohe, direkte Hitze vorbereiten und den Pizzastein vorheizen.

2

Für den Teig das Wasser ins Grillgeschirr geben und bei direkter Hitze leicht erwärmen. Die Hefe in einer Schüssel zerbröseln, mit dem warmen Wasser aufgießen und unter Rühren auflösen. Honig, Salz und Öl hinzugeben.

3

Das Mehl hinein sieben, zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt ca. 25 Minuten am Grillrand gehen lassen.

4

Für den Belag den Rhabarber putzen und mittig halbieren, sodass acht ca. 20 cm große Stücke entstehen.

5

Danach die Rhabarber Stücke mit dem Graef Alleschneider auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden.

6

Die Erdbeeren putzen und halbieren, die gebrannten Mandeln hacken.

7

Den fertig aufgegangenen Hefeteig zu ein bis zwei Fladen formen, mit Erdbeermarmelade und Creme fraîche

einstreichen, dann mit dem Rhabarber belegen und nach Belieben Honig darauf verteilen.

8

Die Pizzen auf den Pizzastein legen und mit geschlossenem Deckel ungefähr 6 bis 8 Minuten grillen.

9

Nach dem Grillen mit Erdbeeren und Mandeln belegen und mit etwas Minze verfeinern.

Wenn Sie mal keine Zeit oder Lust haben, den Hefeteig frisch zu zubereiten, können Sie natürlich auch einfach einen fertigen Pizzateig aus dem Kühlregal nehmen. Schmeckt fast genauso gut, spart enorm Zeit, schindet aber nur halb so viel Eindruck wie der selbstgemachte Teig.