

... > Menüart > Hauptspeise > Pizza

Pizza vom Grill



Grundrezept für Kugelgrill, Grill mit Deckel oder alternativ Grill und Topf

★★★★☆ **4.38** (59 Bewertungen)

 **48** Kommentare

 20 Min.  normal  11.06.2011  815 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

5



Portionen

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Type 405

1 Würfel Hefe, frische

200 ml Wasser

1 EL Olivenöl

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Zucker

Für die Sauce:

1 gr. Dose/n Tomate(n), geschält oder stückige

1 EL Tomatenmark

1 EL Oregano, getrocknet (je nach Geschmack auch mehr!)

1 Prise(n) Salz

½ TL Zucker

Für den Belag: Zutaten nach Belieben und

1 Kugel/n Mozzarella, in grobe Stücke zerteilt

500 g Gouda, gerieben

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
815	38,42 g	38,97 g	75,64 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 40 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 6 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 6 Minuten

Für die Grill-Pizza braucht man nicht zwingend einen Grill mit Deckel, zur Not tut's auch ein Topf, mit dem man die Pizzen beim Backen abdecken kann. Die Zubereitung dauert nur wenige Minuten, daher ist es wichtig, dass alle Zutaten vorbereitet sind!!

Für den Teig (ergibt 5 - 6 Pizzen):

Die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen. Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, Hefewasser und Olivenöl hinzufügen. Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Zimmertemperatur zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 30 Min.). Kurz durchkneten und erneut etwas stehen lassen.

Für die Soße:

Dosentomaten in ein Sieb schütten, den Saft auffangen, evtl. vorhandene Stielansätze entfernen. Die Tomaten zum Saft geben und z. B. mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, bis ein arobes Püree entsteht. Die Soße mit den

restlichen Zutaten vermengen.

Den Belag vorbereiten: Gemüse waschen, in Stücke schneiden etc. Alles entweder in Portionsstücke oder Scheiben schneiden.

Den Teig in 5 - 6 Portionen teilen. Jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Bei den ersten Versuchen sollten die Teigscheiben nicht zu groß sein! Den ausgerollten Teig auf den heißen Grill legen und sofort den Deckel schließen. Nach 1 - 2 Min. ist der Teig stabil und kann gewendet werden. Auf dem gewendeten Teig die Tomatensoße dünn verstreichen und mit Gouda und Mozzarella bestreuen. Jetzt nach Geschmack belegen und den Deckel sofort wieder schließen! 2 - 3 Min. backen, bis die Pizza kross, der Käse zerlaufen und die Zutaten gar sind.

Im geschlossenen Raum wird der Teig durch die starke Hitze von unten schnell knusprig, während der geschlossene Raum von oben etwas weniger Hitze an die Zutaten abgibt, sodass der Belag bei geringer Temperatur ebenfalls garen und der Käse schmelzen kann.

Da jeder Grill eine andere Hitze oder Beschaffenheit hat, ist es wichtig, den Garvorgang immer wieder zu prüfen. Heben Sie z.B. die Pizzen an und kontrollieren Sie Farbe und Festigkeit der Teigböden. Falls der Teig von unten zu schnell verbrennt, unbedingt die Grillhitze verringern.

Rezept von

yvoneschnecke

Weitere Rezepte von yvoneschnecke

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

12.05.2021 19:59

Michael-Grave

Als Tipp für die optimale Hitze im Grill: Ein Pizzastein sollte zwingend vorhanden sein. Um die Hutze zu kontrollieren etwas Mehl auf den Pizzastein streuen. Wenn das Mehl schnell verbrennt ist es zu heiß. Dann die Hitze reduzieren. Wenn das Mehl goldgelb bis leicht braun wird sollte das die ideale Temperatur sein.

[Antworten](#)

22.07.2020 23:30

IsilyaFingolin

Güß Euch,
ein leckeres Rezept, vielen Dank

LG Isy

[Antworten](#)

yvonneschnecke

das freut mich. vielen dank.

@Sv3nja19 , meinst du aus dem Teig selber? Ich hab es ehrlich gesagt noch nicht versucht.

Antworten

26.04.2020 18:15

Silv1269

super lecker. kommt auf jeden Fall wieder auf den Grill

Antworten

16.04.2020 13:50

Sv3nja19

meint ihr, ich kann daraus noch pizzabrötchsn machen? Also werden die dann fluffig?

Liebe Grüße

Antworten

12.05.2013 13:36

steffi_k1981

Super!

Wir sind begeistert! Hatten zunächst Bedenken, ob wir die Pizzen jemals wieder vom Rost bekommen. Aber das war unnötig, die flutschten direkt wieder runter. Kein Anbacken oder so.

Da wir nun auf Gas umgestiegen sind und dadurch doch öfter mal der Grill angeschmissen wird, wirts die Pizzen nun öfter geben!

Viel besser, als Blechpizza aus dem Ofen!

Daumen hoch und vielen Dank für die Idee!

Antworten

04.08.2012 12:15

turbo-lenta

Hallo Yvoneschnecke, gestern gabs deine Pizza vom Grill.

Wie meistens konnte ich mich nicht ans Rezept halten. Habe den Teig einen Tag vorher mit weniger Hefe (10g) hergestellt und ihn über Nacht in den Kühlschrank verfrachtet.

Ausserdem bekam er noch einen Anteil Vollkornmehl verpasst.

Nach anfänglichen Schwierigkeiten die Pizza auf den Grill zu bekommen hatte wir es nach 2-3 Pizzen raus, man muss wirklich nur immer die Unterseite kontrollieren, da diese punktuell verbrennen kann.

Wird garantiert wiederholt!!

LG

Lenta

Antworten

10.08.2011 13:05

kniesja1965

Hallo. Ich würde das gerne mal ausprobieren. Wir haben einen Webergrill. Noch nicht so lange und bei dem blöden Wetter auch noch nicht soviel Erfahrung mit Gasgrillen. Auf welcher Stufe muss ich die Pizza denn backen und vor allen Dingen: auf dem Rost oder auf der Gussplatte? LG Jutta

Antworten

29.12.2011 23:55

yvoneschnecke

Hallo kniesja1965,

Riesen-Entschuldigung fürs soooo spät antworten.

Leider kann ich dir in Sachen Einstellung des Gasgrills nicht wirklich weiterhelfen, habe damit absolut keine Erfahrung. Kenne nur unseren Kugelgrill bzw. den "Schwenker".

Aber ich würde hier die Stufe nehmen auf der du auch z.B. die Würstchen grillst, und eben bei der ersten Pizza öfter nachschauen, damit sie nicht verbrennt. (s.o.)

Wir benutzen immer den Rost, deshalb ja auch das kurze antrocknen lassen, eine Platte gibt es bei uns keine.

LG
Yvonne

Antworten

31.05.2016 08:02

Birgit_W

Wir haben einen Cadac-Gasgrill und nehmen die glatte Platte und relativ geringe Hitze. Es geht sehr schnell also öfter kontrollieren

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

blattspinat rezepte, buchweizentorte rezepte, cabonarasauce rezepte, cassis rezepte, desserts rezepte, fuchsienmarmelade rezepte, glasur rezepte, mandelkekse rezepte, suppen rezepte, zwiebelsauce rezepte