



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Tipps und Tricks von den Weber Grillmeistern Dolce Vita für zu Hause: Pizza am Grill

Wels, 18. Juni 2020 – Das Geheimnis perfekter Pizza ist so simpel wie genial. Denn im Grunde benötigt man nur wenige Zutaten: einen dünnen, knusprigen Boden, geschmolzenen Käse und saftige Tomaten. Alle weiteren Zutaten sind Geschmackssache, hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Dass sich Pizza besonders gut am Grill zubereiten lässt, beweist Patrick Bayer, Grillweltmeister der Weber Grill Academy Original. Mit seinen Tipps verwandelt jeder seinen Grill im Handumdrehen in einen Pizzaofen.

1. **Weniger ist mehr:** Der Pizzateig sollte nicht zu dick ausgerollt werden. Gleichzeitig ist es wichtig, die Pizza nicht zu üppig zu belegen. So kann sie gleichmäßig gebacken werden.
2. **Reihenfolge beachten:** Zutaten wie Rucola, Basilikum oder Rohschinken erst nach dem Backen auf die Pizza legen! Gerade Kräuter oder Salat werden beim Grill- bzw. Backvorgang sonst schnell bitter im Geschmack, während der Rohschinken zu trocken wird.
3. **Zeitersparnis:** Wer den Teig schon am Vortag zubereiten möchte, sollte ihn anschließend direkt portionieren und im Tiefkühler einfrieren. Vor dem Backen sollte der Teig auf Raumtemperatur gebracht werden.
4. **Das Zubehör macht's:** Für die Zubereitung am Grill verwendet man am besten einen Pizzastein, da dieser für einen authentischen italienischen Boden sorgt. Der Stein absorbiert Feuchtigkeit und verleiht der Pizza so eine perfekte Bräune, ohne den Boden zu verbrennen. Mit einer mit Mehl bestreuten Pizzaschaufel lässt sich die Pizza ganz leicht auf den Stein heben. Auf der Arbeitsfläche sollte hingegen immer nur so viel Mehl gestreut werden, wie für die Pizza tatsächlich gebraucht wird.

Pizza am Grill

Schwierigkeitsgrad: leicht

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Rastzeit: 1 Stunde

Grillzeit: 5-10 Minuten

Grilltemperatur: 220-290°C

Grilltechnik: indirekt

Grillzubehör: Pizzastein, Pizzaschaufel



Zutaten für den Teig für 5 Personen:

- 440g Wasser lauwarm
- 1 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 1 Würfel Germ



- 800g Pizza Mehl Typ ‘‘00’’

Zutaten für die Tomatensauce:

- 200g Cherry Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 5 Stück Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Schuss Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Tabasco
- Kräuter nach belieben

Zubereitung:

- Wasser, Zucker, Salz und Germ vermischen und 10 Minuten rasten lassen.
- Anschließend alles mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten und 5 gleichmäßige Teigkugeln formen.
- Die Teilkugeln auf eine mit Mehl bestreute Unterlage legen und abgedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den gekühlten Pizzateig mindestens 10 Minuten auf Raumtemperatur bringen.
- Für die Tomatensauce die Zwiebeln und den Knoblauch grob schneiden und in Olivenöl glasig anbraten. Die Tomaten dazugeben und kurz mitanbraten.
- Zucker, Salz und Tabasco unterrühren und mit dem Tomatenmark kurz anbraten. Anschließend mit einem Schuss Essig ablöschen.
- Mit dem Stabmixer passieren!
- Den Teig zu einer Pizza ausrollen und mit Tomatensauce bestreichen und nach Belieben belegen!
- Den Grill mit Pizzastein bei indirekter Hitze auf 220°-290°C vorheizen. Die Pizza für 5-10 Min. knusprig und goldgelb backen!

So gelingt die Pizza am Grill – ein ausführliches Video finden Sie in der [Dropbox](#).



Grillweltmeister Patrick Bayer

Seit März 2018 ist Patrick Bayer Grillmeister im Weber Original Store Wien Süd. Zuvor war er als Küchenchef im Restaurant & Vinothek Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn tätig, wo er auch seine Lehrjahre verbrachte und schließlich das Grillen entdeckte. 2017 trat er gemeinsam mit dem BBQ Team „The Pitmasters“ unter der Leitung von Bittermann zur Grill WM in Limerick/Irland an und holte hier den Weltmeistertitel in der Kategorie „Pulled Pork“. Darüber hinaus gewann der 27-jährige 2011 – noch während seiner Lehrzeit – den „Zauberlehrling der NÖ Wirtshauskultur“ sowie Gold bei Kochkunstausstellungen.

Weber Grill Academy Original Wien Süd

Grillkurs buchen unter: weber.com/AT/de/grill-academy/

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Pizza am Grill © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Weber-Grillmeister Patrick Bayer © Weber-Stephen Österreich

Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißer beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works und spätere Gründer der Grill-Marke Weber aus einer simplen Schiffsboje den Kugelgrill. Heute besitzt das Unternehmen längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Als führender Anbieter mit seinem breiten Sortiment, bestehend aus Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills sowie einer umfassenden Zubehör-Palette, ist Weber international ein Synonym für Innovation rund ums Grillen. Mittlerweile besitzt das Unternehmen sogar die größte Grillschule weltweit. Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute gibt es nicht nur elf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: In mehrstündigen Kursen können Grill-Begeisterte – ganz gleich ob Anfänger oder Profi – den Grillmeistern über die Schultern schauen und dabei selbst Hand anlegen. Die Weber Stephen Österreich GmbH wurde 2003 im oberösterreichischen Wels gegründet. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung

Weber-Stephen Österreich GmbH

Kienzlstraße 17, 4600 Wels

Tel.: +43 7242 890135 36, E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH

Ansprechpartner: Kristina Kosnar / Uwe Blümel

Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien

Mobil: +43 676 774 51 55 / +43 660 538 7779

E-Mail: kristina.kosnar@himmelhoch.at / uwe.bluemel@himmelhoch.at