



Pizza vegetarisch

(für 4 Personen)

Zutaten:

Zutaten für den Teig

1/2	Würfel Hefe
140 ml	Wasser, lauwarm
280 g	Mehl
5 g	Olivenöl
5 g	Zucker
5 g	grobes Salz

Zutaten für den Belag

80 ml	Tomatensauce
2	Tomaten
4	Champignons
1	Stange Staudensellerie
100 g	Mozzarella

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Grill: z.B. Weber Genesis E 310

Hilfsmittel: 2 Weber Pizzasteine,
Nudelholz

Grillzeit: ca. 10 Minuten

Grillmethode: Direkt

Vorbereitungszeit: ca. 55 Minuten (mit Gehen)

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmem Wasser lösen. Jetzt Öl, Zucker und Salz zugeben. Alles langsam mit dem eingesiebten Mehl zu einem elastischen Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Nun jeden Teig einzeln auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz auf eine Stärke von 5 mm ausrollen. Die vier Teigfladen mit der Tomatensauce bestreichen. Gemüse und Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Teig legen.

Die Pizzasteine 15 Minuten vorheizen.

Jetzt die Pizza auf den leicht bemehlten Stein geben und Deckel schließen. Nach 7 - 10 Minuten ist die Pizza fertig.