

Suesse Pizza vom Grill



1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und in 2 Minuten / Knetstufe zu einem Teig kneten.
2. In einer angefetteten Schüssel 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den kleinen Grillstein dünn einfetten und auf dem Grill auf 250°C aufheizen.
4. Mit dem Teigroller den Teig auf dem Grillstein ausrollen und in 7-8 Minuten knusprig backen. Den Grillstein mit dem Boden vom Grill nehmen.
5. Das Nutella mit dem kleinen Streicher verteilen.
6. Die Erdbeeren darauf verteilen. Krokant oder ähnliches nach Geschmack darüber streuen.

Zutaten:

- 15 g Olivenöl
- 110 g Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 10g frische Hefe
- 200 g Pizzamehl oder Mehl Type 550
- 1 TL Salz
- 3-4 EL Nutella
- 100 g Erdbeeren
- Krokant / Pistazien / Mandel

Benötigtes Material

Kleiner Grillstein

Zubereitungszeit

1,5 Stunden (inkl. 60 Minuten Gehzeit)