



Weißer Pizza vom Holzkohlegrill

Rezept von Carsten Goms

Zutaten für den Teig (4-6 Pizzen)

500 g Typ 550 Mehl
225 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe
30 g Salz
1 TL Zucker
etwas Mehl und Hartweizengrieß zum Bestäuben
Backpapier

Zutaten für die Sauce

600 g Sauerrahm 24%
1 Limette (Abrieb)
60 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zutaten für den Belag

100 g Rucola
2 Packungen "Pata Negra"-Schinken
100 g getrocknete Tomaten

Zutaten für die Mayonnaise

2 Eier (nur Eigelb)
400 ml Rapsöl
5 g Fleur de Sel
1/2 Zitrone (Abrieb)
75 ml Essiggurkenfond
2 TL Püree von weißen Trüffeln

Zubereitung des Teigs

Als erstes das lauwarme Wasser mit der Hefe und dem Zucker zusammen mischen und auf nicht heißer als 24 Grad bringen. Im Mehl eine Mulde bilden und die erwärmte Flüssigkeit eingießen. Den entstandenen Teig von Hand so lange kneten, bis er nicht mehr an der Arbeitsfläche kleben bleibt und glatt ist. Nun das Salz dazugeben, nochmals gleichmäßig kneten und 15 Minuten ruhen lassen. Danach circa 100 Gramm schwere Rohlinge aus dem Teig formen und diese auf der Arbeitsfläche (ohne Mehl) glattschleifen.

Die Pizzarohlinge mit viel Mehl und etwas Hartweizengrieß flach und rund ausrollen und auf ein Backpapier legen.

Zubereitung des Belags

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und den kompletten Abrieb einer Limette hineinreiben. Circa 50 Milliliter Olivenöl hinzufügen und alles miteinander verrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Grillvorgang

Als erstes den Grill geschlossen mit Pizzastein auf 250 Grad vorheizen. Den Sauerrahm über den Pizzaboden streichen. Dabei sollte der Schmand möglichst nicht eiskalt sein, weil so der Hefepilz nicht erschreckt wird, die Pizza wird durch das Backen fluffiger.

Der Belag

Die getrockneten Tomaten können im Ganzen oder geschnitten auf dem Schmand verteilt werden. Die Pizza im vorgeheizten Grill leicht kross backen und das Backpapier darunter wegziehen, so dass der Boden zum Schluss gebräunt und kross wird. Am Ende den Rucola grob schneiden und auf die gebackene Pizza verteilen, den „Pata Negra“-Schinken drapieren und dann nach und nach die Trüffel-Mayonnaise darauf verteilen.

Zubereitung der Trüffel-Mayonnaise

Das auf Zimmertemperatur gebrachte Eigelb zusammen mit dem Senf mit einem Schneebesen oder einem Mixer verquirlen. Das Rapsöl währenddessen langsam dazugeben. Zum Schluss mit dem Gurkenfond verrühren und mit Salz, Zitronenabrieb und einem Teelöffel Trüffel-Paste abschmecken.

Tipp: *Der ungebackene Teig kann auch eingefroren werden. Sobald er durchgefroren ist, mit einer Folie Luftdicht verpacken und wieder einfrieren, so ist er bis zu drei Monate haltbar. Einen Tag vor der Verwendung im Kühlschrank auftauen und etwas gehen lassen.*