

- 5 SCHRITTE -

ZUR PERFEKTEN PIZZA VOM GRILL

1. KUGELGRILL VERWENDEN

SORGT FÜR GLEICHMÄßIGE HITZE VON ALLEN SEITEN UND LÄSST DIE PIZZA BESONDERS KROSS WERDEN.



2. PIZZASTEIN BENUTZEN

NUR SO WIRD DER TEIG SCHÖN KNUSPRIG. AUßERDEM SORGT DER STEIN FÜR EINE BESSERE LUFTZIRKULATION.

3. ABSTAND HALTEN

VON PIZZASTEIN ZU GRILLRAND SOLLTEN MINDESTENS 3 ZENTIMETER ABSTAND SEIN.



4. WASSERHALTIGE ZUTATEN ZUVOR ANBRATEN

DAZU ZÄHLEN ZUM BEISPIEL PILZE ODER GEMÜSE. SORGT DAFÜR, DASS DIE PIZZA NICHT DURCHWEICHT.

5. RICHTIGE TEMPERATUR

DIE LIEGT BEI ETWA 300-350 GRAD CELSIUS.

