

PIZZA GRILLKURS

in der **GRILLAKADEMIE** SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIE SAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der GRILLAKADEMIE SAAR

Inhaltsverzeichnis

Quark-Öl-Teig	SEITE 4
Kartoffelteig	SEITE 5
Flammkuchenteig	SEITE 6
Pizzateig mit Hefe	SEITE 6
Brioche Teig	SEITE 7

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Quark-Öl-Teig

Menge	Artikel
350 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Zucker oder 1 Prise Salz
125 g	Magerquark
100 ml	Milch
150 ml	Speiseöl
etwas Mehl zur Teigverarbeitung	



Zubereitung

Mehl mit Backpulver vermischen.

Für eine süße Variante Zucker, für eine herzhafte Variante Salz hinzugeben und vermischen. Quark, Öl und Milch zugeben und die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz zu einem glatten Teig rühren.

Kartoffelteig

Menge	Artikel
600g	Kartoffeln, mehlig
40g	Butter, flüssig
30g	Grieß
1 TL	Salz
1	Ei, verquirlt
70g	Weizenmehl, griffig
70g	Stärke



Zubereitung

Kartoffeln in der Schale kochen und noch heiß durch deine Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche pressen.

TIPP: Spar dir das Schälen. Keiner hat Bock drauf und es ist wirklich nicht nötig. Die Schale bleibt in der Presse ohnehin zu 99 Prozent hängen.

Etwas abkühlen lassen – gerade so, dass du die gepressten Erdäpfel gut anfassen kannst. Grieß, Salz und Butter über die gepressten Kartoffeln streuen bzw. gießen.

In der Mitte eine kleine Mulde formen und die vorher kurz verquirlten Eier hineingießen.
Mehl und Stärke mischen und über die Kartoffeln sieben.

Zu einem glatten Teig kneten. Achte darauf, den Teig nicht zu überkneten. Er ist schnell glatt geknetet. Übertreibe es also nicht!

Der Teig sollte am Ende nicht an den Fingern kleben. Tut er dies doch, einfach etwas Mehl zugeben.

Zu einer Kugel formen, zudecken und 15 Minuten rasten lassen.

Flammkuchenteig



Menge	Artikel
500 g	gesiebtetes glattes Mehl
¼ l	Wasser
2 EL	Speiseöl
10 g	Salz

Zubereitung

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. bei Raumtemperatur rasten lassen.

Pizzateig mit Hefe

Menge	Artikel
250ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	Hefe
1 Prise	Zucker
2 EL	Öl
500g	Mehl und etwas zur Teigverarbeitung
1 TL	Salz



Zubereitung

250ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren.

10-15 Minuten gehen lassen.

Wenn du keine frische Hefe zuhause hast, kannst du 1 Würfel Hefe einfach mit 2 Pck. Trockenhefe ersetzen. Die Schritte führst du trotzdem ganz normal durch. Beim Kneten solltest du aber einfach 2-3 Minuten länger kneten, damit die Trockenhefe aktiviert wird und der Teig trotzdem schön fluffig aufgeht.

Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zum Schluss mit den Händen noch einmal wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C)

etwa 40 Minuten gehen lassen.

Brioche Teig

Menge	Artikel
380g	Mehl
3EL	Zucker
1 Prise	Salz
½ Würfel	Hefe
100 ml	lauwarme Milch
150g	Butter
3	Eier
1 EL	Milch
etwas Mehl zur Teigverarbeitung	



Zubereitung

Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe darüber bröckeln. Milch, 50 g weiche Butter und Ei zugeben. Zutat 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Der Teig ist um einiges weicher als ein normaler Hefeteig. Er benötigt die Zeit beim Kneten damit er geschmeidig wird.

Restliche Butter in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte zum Teig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes in den Teig einkneten. Wenn keine Butter mehr zu sehen ist die restlichen Würfel zugeben und erneut kneten bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. ruhen lassen.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

