Pizza z grilla elektrycznego

Składniki

1 kg	mąki
0,6 l	ciepłej wody
3	dojrzałe pomidory
100 g	mozzarelli
14 g	świeżych drożdży
20 g	soli
2	łyżki octu
1	łyżka cukru brązowego
	posiekana bazylia

Przygotowanie:

1. Przygotuj składniki na ciasto. Wszystkie wsyp do miski: wymieszaj drożdże z ciepłą wodą, następnie dodaj mąkę i sól.

2. Wyrabiaj ciasto przynajmniej **10 minut** (ustaw timer), gdy zrobi się elastyczne, zafoliuj lub przykryj i odłóż do pierwszego wyrastania na **1 h** w ciepłe miejsce – może być ruszt ciepłego grilla.

3. Podziel ciasto na 8-10 kulek. Zawijaj brzegi każdej kulki do środka, żeby napowietrzyć ciasto. Kulka musi się zrobić sprężysta i twarda. Odłóż na **30 minut** w ciepłe miejsce.

4. Pomidory posmaruj olejem, przełóż je na ruszt i upiecz na grillu rozgrzanym do połowy (**180-200 stopni**).

5. Pomidory zdejmij z grilla, chwilę wystudź, obierz ze skórki i wytnij nożem twardy środek.

6. Zmiażdż widelcem. Dopraw cukrem, solą, pieprzem i bazylią do smaku, następnie dopraw octem.

7. Uformuj placek. Włosi nie uznają wałka. Jeżeli chcesz być jak Włoch, użyj jednej z poniższych metod do uformowania pizzy: a) Delikatnie nakłuwaj placek palcami od środka do zewnątrz: 1, 2, 3, b) Obracaj plackiem na desce, rozciągając go coraz bardziej , c) Rozciągaj placek, delikatnie trzymając w powietrzu: 1, 2 – tutaj grawitacja zrobi część pracy, d) Podrzucaj do góry jak kolesie na filmach. Powodzenia.

8. Przygotuj gotowy placek do dalszego etapu.

9. Posmaruj placek pomidorami. Celowo użyłem do tego widelca – interesuje nas miąższ, a mniej woda, która na pewno wypłynie z pomidorów – z tego zrób sobie krwawą mary

10. Pizzę posyp mozzarellą i dodaj takie dodatki, na jakie masz ochotę.

11. Grilla elektrycznego Weber Pulse należy rozgrzać maksymalnie – w zależności od prądu i warunków atmosferycznych powinien osiągnąć temperaturę **280-315 stopni**.

12. Użyj łopaty obsypanej mąką do przeniesienia pizzy na grill. **UWAGA** – nie składamy pizzy na łopacie. W czasie upału ciasto się do niej przyklei.

13. Pizzę kładziemy na **dobrze nagrzany kamień**. Powinien się nagrzewać przynajmniej **15-20 minut**. Grillujemy **3-5 minut** – przede wszystkim sprawdź, czy spód dostaje koloru.

14. Po kilku minutach **pizza z grilla elektrycznego** jest gotowa! Przekładamy ją za pomocą łopaty na talerz lub deskę.