

Pizza z grilla z białą kiełbasą i cebulą

Składniki

Ciasto:

600 g	mąki pszennej typu 00 (dodatkowo przygotuj 100 g mąki do podsypywania ciasta)
400 ml	lekko ciepłej wody
50 g	świeżych drożdży
1	łyżka oliwy
0,5	łyżeczki cukru
	sól

Składniki:

500 g	surowej białej kiełbasy
250 g	mozzarelli
1	cebula
1	łyżeczka suszonego oregano
1	puszka pulpy pomidorowej lub krojonych pomidorów z puszki

Przygotowanie:

1. Najpierw przygotuj ciasto na pizzę: mąkę przesiej do dużej miski, dodaj sól i oliwę. Wymieszaj.
2. W letniej wodzie rozpuść cukier i dodaj drożdże, zostaw na 15 minut w ciepłym miejscu, niech zaczyn zacznie pracować. Pamiętaj, że woda nie może być ani za gorąca (zbyt wysoka temperatura zabije drożdże), ani zbyt zimna (za niska temperatura sprawi, że drożdże nie urosną). Najlepiej podgrzać wodę do około **40 stopni**, możesz to sprawdzić, zanurzając rękę – woda nie powinna Cię parzyć ani być zbyt chłodna.
3. Po 15 minutach, kiedy zaczyn zacznie pracować, dodaj go do mąki i dokładnie wymieszaj. Wyrabiaj wszystko około **10 minut**, aż ciasto będzie miało gładką, jednolitą konsystencję.
4. Z ciasta uformuj dużą kulę, a następnie zostaw ją podsypaną mąką i przykryj ścierką w misce. Ciasto powinno wyrastać w ciepłym miejscu przez **1 godzinę**.
5. Teraz z ciasta uformuj 6 małych kulek, podsyp mąką i odstaw przykryte ścierką na dodatkową **1 godzinę**.
6. Rozciągnij kulę na kształt owalny lub okrągły, zostawiając grubsze boki.
7. Posmaruj ciasto sosem pomidorowym, posyp serem mozzarella i poukładaj kawałki mięsa z kiełbasy (przed ułożeniem kiełbasy na pizzę, zdejmij z niej otoczkę lub jelito).

8. Pizzę posyp piórkami pokrojonej cebuli oraz oregano.
9. Grill oraz kamień wewnątrz grilla rozgrzej do temperatury **300°C** pod zamkniętą pokrywą. **Pamiętaj, że kamień także musi być rozgrzany!**
10. Ciasto ułóż na [kamieniu do pizzy](#).
11. Po ułożeniu pizzy na kamieniu, szybko zamknij pokrywę grilla. Pizza będzie gotowa po **4 minutach**. Kontroluj temperaturę na termometrze grilla.
12. Pizza z grilla jest gotowa! Możesz zdjąć ją z rozgrzanego kamienia za pomocą [łopaty do pizzy](#).