

Pizza z mąki orkiszowej na grillu elektrycznym

Składniki

Dodatki do pizzy

- 100 g** salami z orzechami
- 200 g** startego sera mozzarella
- 500 g** passaty pomidorowej
- 1** czerwona cebula
- 0,5** puszki kukurydzy

Składniki na ciasto do pizzy

- 700 g** mąki orkiszowej (możesz zastąpić pszenną)
- 1,5** szklanki letniej wody
- 19 g** świeżych drożdży
- 4** łyżki oliwy z oliwek
- 2** łyżeczki soli
- 2** łyżeczki cukru

Dodatki do passaty (możesz pominąć)

- 2** łyżeczki suszonej bazylii (dodamy do passaty)
- 4** ząbki czosnku

Dodatkowo

- 50 g** mąki do podsypywania
- olej (do natłuszczenia dłoni)
- sól
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki do zrobienia pizzy z mąki orkiszowej.
2. Mąkę orkiszową przesyp do miski, dodaj pokruszone drożdże, sól oraz cukier.
3. Następnie powoli wlewaj 4 łyżki oliwy z oliwek i ciepłą wodę. Pamiętaj, że woda na ciasto do pizzy nie może być zbyt zimna (drożdże nie wyrosną), ani zbyt gorąca (gorąca woda zabije drożdże). Woda powinna być letnia – temperaturę możesz sprawdzić np. łokciem. Woda nie powinna Cię parzyć.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

4. Po dodaniu wody i oliwy w misce dokładnie wymieszaj składniki. Ciasto wyrabiaj przez minimum **10 minut**. Powinno być ono elastyczne i łatwo odchodzić od dłoni. Jeżeli zbyt się klei, podsypuj ciasto mąką. Wyrabianie ciasta na pizzę jest bardzo ważnym etapem, ponieważ ciasto powinno być dobrze napowietrzone, dlatego nie skracaj czasu zagniatania.
5. Wyrobite ciasto uformuj w kształt kuli.
6. Kulę ciasta odłóż do wyrastania w ciepłe miejsce, przykryj lnianą lub bawełnianą ściereczką, aby nie wyschło. Pierwsze wyrastanie ciasta powinno trwać minimum **1 godzinę**.
7. Po tym czasie ciasto na pizzę powinno podwoić swoją objętość.
8. Dłonie natłuść olejem, aby nie przyklejały się do ciasta. Ciasto podziel na kilka części – z tej ilości mąki, możesz otrzymać około 8 mniejszych części. Ilość porcji zależy od tego, jak duże i jak cienkie chcesz mieć pizzę. 8 części to **8** cienkich pizz o średnicy około **23 cm**.
9. Każdy fragment ciasta ugniataj jeszcze w dłoniach – uformuj 8 mniejszych placuszków i zawijaj ich brzegi w kulki tak, aby w środku zostało powietrze. Ciasto zostawiamy do wyrastania pod przykryciem na kolejne **30 minut**.
10. Kiedy drugie wyrastanie ciasta zakończy się, rozgrzewamy grill elektryczny na najwyższą temperaturę – **300 stopni**. Na ruszcie układamy kamień do pizzy. Kamień powinien być bardzo dobrze rozgrzany – nagrzewamy go w temperaturze **300 stopni** przez minimum **10-15 minut**.
11. W tym czasie przygotowujemy passatę. Do passaty pomidorowej dodajemy 4 zgniecione ząbki czosnku, 2 łyżeczki suszonej bazylii, pół łyżeczki soli i szczyptę świeżo mielonego pieprzu. Całość mieszamy. Dodatki są opcjonalne, kupując dobrej jakości passatę (najlepiej włoską), nie musisz jej właściwie w ogóle doprawiać.
12. [Łopatę do pizzy](#) posypujemy mąką (do niektórych [kamieni do pizzy](#) dołączona jest także specjalna blacha, na której możesz przygotować wcześniej pizzę).
13. Kulę ciasta formujemy w rękach, tworząc placek i delikatnie w dłoniach rozciągamy jego końce. Następnie układamy na łopacie do pizzy i smarujemy passatą pomidorową.
14. Na tak przygotowane ciasto układamy wybrane dodatki.
15. Ciasto delikatnie przenosimy na rozgrzany kamień. Grillujemy pod przykryciem w temperaturze **300 stopni** przez **10 minut**.
16. Po tym czasie ostrożnie zdejmujemy pizzę z grilla za pomocą łopaty. Kroimy [radelkiem do pizzy](#) na części.
17. **Pizza na grillu gotowa!**