

Pizza-Donut



Hallo,

heute präsentieren wir euch einen Pizza-Donut vom Grill. Es liegt an euch, ob ihr ihn ähnlich wie eine Calzone als Hauptspeise machen wollt oder als Fingerfood, Appetizer oder Vorspeise reicht. Wir bieten den Pizza-Donut in den meisten Fällen als Vorspeise an und stellen ihn auf einem großen Brett in die Mitte des Tisches und servieren dazu einen Dipp.

Für 4-8 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 175g Mehl
- 100ml lauwarmes Wasser
- 10g frische Hefe
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- eine Prise Zucker

Das sind die Zutaten für den Teig, wie ihr den Donut dann letztendlich belegt, ist jedem selbst überlassen. Wir haben uns dazu entschlossen, unseren Donut mit rotem Pesto von Barilla anstatt der Tomatensauce zu bestreichen und Calvados-Zwiebeln, Steaks, Mozzarella und Emmentaler als Füllung zu nehmen

Zu Beginn widmen wir uns den Steaks. Wir haben hier kleine Rinderminuten-Steaks vom Rindernacken genommen. Die Steaks werden eingeölt, gesalzen und mit etwas Rohrzucker bestreut.



Die Steaks werden nun bei hoher Hitze (220-240 Grad) bei direkter Hitze für ca. 30-45 Sekunden pro Seite scharf angegrillt. Danach werden die Steaks in kleine Würfel geschnitten.



Als nächstes kümmern wir uns um die Calvados-Zwiebeln. Hier schneiden wir eine mittlere Gemüsezwiebel in Ringe und braten diese in der Pfanne mit etwas Butter scharf an. Wenn die Zwiebeln etwas angegart sind, würzen wir sie mit der Gewürzmischung Crazy-Chicken von „Sault & Pfeffer“ und löschen das Ganze mit einem Schuss Calvados ab.



Jetzt geben wir alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und kneten alles mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät gut durch. Danach kann der Teig auch schon mit einem Nudelholz ausgerollt und in der Mitte mit vier Einschnitten versehen werden. Danach geht es an das Belegen: Zuerst kommt das Pesto wie bei einer richtigen Pizza an die Reihe, danach könnt ihr den Donut mit dem belegen, was euch am besten schmeckt.



Wenn alles fertig belegt ist, schlägt man den Teil nun Stück für Stück um. Kleiner Tipp: bestreicht den Donut noch mit etwas verquirltem Ei, dann bekommt er eine schöne Farbe!



Nun bereiten wir den Grill und den Pizza- oder Schamottestein vor. Um Pizza, oder in dem Fall einen Pizza-Donut, auf dem Grill zu backen, braucht man sehr hohe Hitze von bis 300 Grad. Auf dem Gasgrill eigentlich kein Problem, wenn man alle Brenner auf Maximum hat. Beim Kohlegrill sollte man hierbei auf die sonst bevorzugten Briketts verzichten und Holzkohle nutzen, diese wird nämlich heißer. Dazu schüttet man die durchgeglühte Holzkohle in die Mitte auf einen Haufen und legt den Pizzastein darüber auf das Rost. Der Pizzastein sollte schon ca. 10 Minuten vorher auf den Grill, damit er vorgewärmt ist.

Wenn die Temperatur des Grills nun heiß genug ist und der Stein auch lange genug auf dem Grill ist, kommt der Donut für ca. 12-15 Minuten auf den Grill. Achtung: benutzt Backpapier, denn etwas Käse läuft immer aus und wenn ihr euren Stein nicht komplett versaut haben wollt, dann kann ich nur dazu raten.



Der Pizza-Donut ist auf jeden Fall eine leckere Vorspeise, die man individuell belegen kann und schnell zubereitet ist. Probiert es einfach mal aus!!!

Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de



Sault & Pfeffer

Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de