

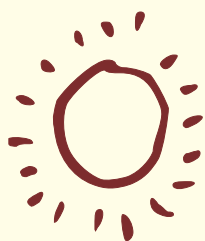
Ropogósra sült, grillezett pizza

tűzzel és szenvedéllyel a tökéletes pizzáért



A Weber céggel
együttműködésben





Grillezés

TARTALOM

3

Előszó

Együttműködés a Weber céggel

4-7

Grillezzünk pizzát!

Tippek és trükkök

9

Vegán pizza

füstölt tofúval, őszibarackkal és rukkolával

11

Ropogós Pizza Bianca

garnélarákkal, grillezett cukkinivel és burratával

13

Eredeti olasz pizza

burratával, prosciuttoval és rukkolával

15

Pizza grillezett zöldségekkel



17

Színes családi-pizza szeletek

19

Édes csigák

mascaronéval és bogys gyümölcsökkel

Azon gondolkodtunk, miért mindig csak kolbászt és karajt grillezzünk?

Ez esetleg már neked is eszedbe jutott?

Ha te is kipróbálnál valami újat, akkor nálunk jó helyen jársz. Vedd elő a grillt, gyújtsd be és kezd a grillszezon egy igazi, grillezett pizzával.

Még sosem próbáltad? Nem gond, mert ebben a receptfüzetben először is öt finom és kreatív pizzareceptet (és egy menyei grill-desszertet) találsz, amelyekhez egyszerűen használhatod pizzatésztáinkat. S még valami: A Weber munkatársa, Patrick Bayer a grillezés szakértőjeként oszt meg velünk jól bevált tippeket a grillezett pizzákkal kapcsolatban, amelyeket szívesen megosztunk veled is. Szóval lapozz bele a füzetbe és nézd meg, hogyan készíthető el a garantáltan finom pizza egyszerűen és gyorsan.

Keep calm and grill on,

Katus és a Tante Fanny csapata

Ez a receptfüzet a Weber céggel együttműködésben készült.

Az amerikai Weber-Stephen Products LLC vállalat (székhelye Palatine, Illinois állam) kiváló minőségű faszenes, gáz- és elektromos grilleket, valamint grillezési kiegészítőket gyárt. George Stephen 1952-ben találta fel a Weber gömbgrillt és ezzel forradalmasította a grillezést. 65 évvel elteltével a családi kézben lévő vállalat termékeinek köszönhetően továbbra is őrzi meghatározó helyét a piacon és folyamatosan új mércét állít fel a csúcsmínőségű ingyenc grillezés terén. A Weber termékei világszerte megtalálhatók szaküzletekben, lakberendezési áruházakban, barkácsáruházakban és bevásárlóközpontokban.



Grillezzünk pizzát!

Az e, azaz elektromos griltől az f, azaz faszenes grillig

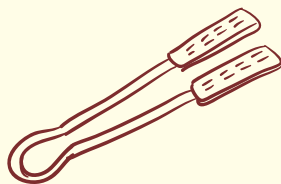
Bemutatjuk azokat a dolgokat, amelyekre mindenképpen ügyelned kell, ha istenien ropogós pizzát szeretnél grillezni. S bizony vannak különbségek, attól függően, hogy milyen grillen szeretnéd elkészíteni a pizzádat.

Lépésenként haladunk, hogy biztosan sikerüljön a pizzád. Szóval csak könnyedén! Mielőtt elkezdjük: Minden grill esetén pizzakövet használunk. Így ugyanis a pizza alja egyenletesen barna és ropogós lesz, mert a kő elvonja a tésztából a nedvességet - magyarázza a Weber grillek szakértője.

Felszerelés

Weber weboldalról

Itt eláruljuk, hol szerezheted be a grillezett pizzához szükséges alapanyagokat:



A megfelelő grillsütő:

Legyen faszenes grill, gázgrill vagy elektromos grill: a Webernél a különböző grillek széles választéka vár rád, amelyekkel pizzát is grillezhetsz.



A megfelelő pizzakő:

Minden grill más és igaz ez a pizzakövekre is. A hozzád legjobban illő pizzakövet szintén megtalálod a Weber online shopjában.



Mindenféle tartozék a grillezéshez:

A pizza emelőtől kezdve az általános grillező eszközökön át a pizzalapátig - itt valódi profihoz méltón szerezheted be mindezt.



Általános tippek

Weber weboldalról

1. Bármilyen grillet is legyen, használj pizzakövet. Így ugyanis a pizza alja egyenletesen barna és ropogós lesz, mert a kő elvonja a tésztából a nedvességet.
2. A pizzakövet mindig a még hideg grillre helyezd, így az lassan melegszik fel és nem törik el.
3. A sütőpapír kilógó széleit biztonsági okokból mindig vágd le, és tartsd be a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat, így nem ég meg a sütőpapír.
4. Ne tedd a következőt: a grillezés során ne emeld fel a tetőt, így a grill tartja a megfelelő hőmérsékletet.

A segédanyag itt érhető el



Pizzakészítés elektromos grillen

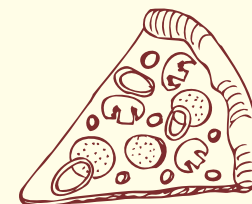
teljes gőzzel grillezzünk!

A pizza elkészítése elektromos grillen igazán egyszerű:

1. Helyezd fel a pizzakövet.
2. Állítsd a hőmérséklet szabályozót a maximális teljesítményre.
3. Zárd le a tetőt és fűtsd fel a grillet és a követ 15 percen keresztül.
4. Amíg erre vársz: tedd a pizzára a feltétet és a sütőpapír kilógó széleit vágd le.
5. Tedd a pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre és zárd le a fedelét.
6. Pizzatésztáink alapvetően kb. 20 perc alatt elkészülnek, az extra vastag pizzatésztához kb. 25 perc szükséges.

Tipp:

az elektromos grill rosszabbul tartja a hőt. Tehát ha felnyitod a grillsütő fedelét és kiveszed az első pizzát, azzal hőt veszítesz. Ha egymás után több pizzát szeretnél elkészíteni, úgy számold, hogy a grillezési idő egy-két perccel tovább fog tartani.



Pizza gázgrillen

egyszerű elkészítés

A hagyományos grillsütőtől eltérően a gázgrill esetében a gázégők hőmérsékletét te szabályozod.

Így csináld:

1. Ellenőrizd, hogy megfelelő mennyiségű gáz van-e a palackban.
2. Csatlakoztasd a gázpalackot a grillsütőhöz.
3. Nyisd meg a palackot kétharmadig.
4. Nyisd fel a grill tetejét és tedd rá a pizzakövet.
5. Gyújtsd be a gázégőket.
6. Zárd le a fedelet és melegítsd a sütőt és a pizzakövet kb. 15 percig.
7. Közben készítsd el a pizzát és vágd le a sütőpapír kilógó részeit.
8. Ellenőrizd a hőmérsékletet. Ez kb. 180-200 °C legyen.
9. Tedd a pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre és zárd le a grillsütő fedelét.
10. Pizzatésztáink kb. 20 perc alatt elkészülnek, az extra vastag pizzatésztához kb. 25 perc szükséges.



Pizza faszenes grillen

az eredeti íz

Tökéletes pizza 10 lépésben:

1. Töltsd meg brikettel a begyújtókéményt.
2. Fűtsd fel a kéményt két gyújtókockával kb. 15 percig.
3. Őrítsd a brikettet a szénttartályba.
4. Mivel a pizzát közvetett lángon grillezed, helyezd mindkét tartályt a külső oldalra.
5. Helyezd a pizzakövet középre.
6. Most csukd le a fedelet és melegítsd a követ 10-15 percig.
7. Ellenőrizd a hőmérsékletet. Ez kb. 180-200 °C legyen.
8. Amíg a grill és a pizzakő eléri a megfelelő hőmérsékletet, készítsd el a pizzát és vágd le a sütőpapír kilógó széléit.
9. Helyezd a pizzát sütőpapírral együtt a körre és teljesen nyisd ki a szellőztető tolólapot, ha vékonyabb pizzatésztáinkat használod. Extra vastag pizzatésztá esetén hagyd félig nyitva.
10. Pizzatésztáink kb. 20 perc alatt elkészülnek, az extra vastag pizzatésztához kb. 25 perc szükséges.



Tipp: A sütőpapírral minden grillsütőnél óvatosan bánj, ne érintkezzen szénnel vagy nyílt lánggal. Ne hagyd a grillsütőt felügyelet nélkül.



Tipp

Használj brikettet faszen helyett, ha több pizzát szeretnél grillezni. A faszen égési ideje rövidebb.



Tipp

Őszibarack helyett használhatunk nektarint vagy bármilyen más gyümölcsöt, amit szeretünk.

Vegán pizza



füstölt tofival, őszibarackkal és rukkolával

Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny
friss pizzatészta 400 g

150 g paradicsomszósz
100 g vegán sajt reszelve
1 vörshagyma karikákra vágva
80 g füstölt tofu szeletekre vágva
1/2 őszibarack (alternatíva: konzerv)
szeletekre vágva
1 marék friss rukkola
őrölt fekete bors
kevés olívaolaj



kb. 15 perc



kb. 20 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint (4-7. oldal) előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A paradicsomszószt a tésztára kenjük úgy, hogy a széleinél 1-1 cm-t szabadon hagyunk.
4. Rátesszük a vegán sajtot, a hagymakarikákat, a füstölt tofut és az őszibarackot.
5. A pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét.
6. A pizzát körülbelül 20 perc alatt aranybarnára sütjük, majd megszórjuk rukkolával, őrölt fekete borssal és meglocsoljuk olívaolajjal.



Tipp

A garnélarákok helyett használhatunk füstölt lazacot vagy pisztrángot is.

Ropogós Pizza Bianca

garnélarákkal, grillezett cukkinivel és burratával

Hozzávalók:

1 cs. **Tante Fanny**
friss pizzatészta 400 g

150 g tejföl
citrom héja, reszelve
120 g grillezett cukkini, csíkokra vágva
180 g pácolt garnélarák
(kb. 100 g lecsepegtetve)
125 g burrata
½ csokor friss kapor, apróra vágva
őrölt só és bors



15 perc



kb. 20 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint (4-7. oldal) előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A tejfölt összekeverjük a citromhéjjal, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
4. A krémet a tésztára kenjük úgy, hogy a széleinél 1-1 cm-t szabadon hagyunk. A tetejére cukkini csíkokat, garnélát és burratát teszünk.
5. A pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét, majd kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.



Tipp

Burrata helyett
használhatunk
bivalymozzarellát is.

Eredeti olasz pizza

burratával, prosciuttoval és rukkolával

Hozzávalók:

1 cs. **Tante Fanny**
friss pizzatészta 400 g

100 g paradicsomszósz
200 g paradicsom szeletelve
1 tk. oregánó
6 szelet prosciutto (sonka)
kevés rukkola
néhány friss bazsalikom levél
1 burrata sajt
2 ek. olívaolaj
őrölt só és bors



15 perc



kb. 20 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint (4-7. oldal) előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A tésztát megkenjük a paradicsomszósszal, rátesszük a paradicsomot, majd oregánóval, sóval és borssal ízlés szerint ízesítjük.
4. A pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét, majd kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.
5. Sütés után díszítsük prosciuttoval, rukkolával és friss bazsalikommal. Tálaláskor vágjuk rá a burrata sajtot és öntsük le egy kevés olívaolajjal.



Tipp

Az inyecek sütés előtt pecorino sajtot is reszelhetnek a pizzára.



Pizza grillezett zöldségekkel

Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny
friss tönkölyös pizzatészta 400 g

150 g paradicsomszószt
1 vöröshagyma, karikákra vágva
125 g mozzarella, felaprítva
1 tk. oregánó
100 g grillezett cukkini,
szeletekre vágva
100 g grillezett paprika,
szeletekre vágva
1 csokor friss bazsalikomlevél

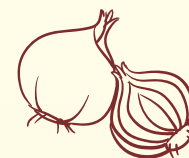


15 perc



kb. 20 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint (4-7. oldal) előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A paradicsomszószt a tésztára kenjük úgy, hogy a széleinél 1-1 cm-t szabadon hagyunk. A tetejére hagymakarikákat és mozzarellát teszünk, majd megszórjuk oregánóval.
4. A pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét.
5. A pizzát kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük, majd rátesszük a grillezett cukkinit és paprikát és megszórjuk a bazsalikomlevelekkel.



Tipp

A pizzaszeleteket a család kedvenc alapanyagaival is elkészíthetjük.



Színes családi-pizza szeletek

Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny
friss pizzatészta XXL 550 g

200 g paradicsomszószt
100 g reszelt mozzarella
20 g szalámi és 25 g kukorica
25 g sonka és 1 gomba, szeletelve
25 g tonhal és 1 kis vöröshagyma,
szeletelve
1 paricsom, szeletelve és
néhány friss bazsalikomlevél



15 perc



kb. 20 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint (4-7. oldal) előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A tésztát 4 részre vágjuk és a paradicsomszószt a tésztákra kenjük úgy, hogy a széleinél 1-1 cm-t szabadon hagyunk. A tésztákat megszórjuk mozzarellával.
4. Az egyik darabra szalámit és kukoricát, a másodikra sonkát és gombát, a harmadikra tonhalat és hagymát, a negyedike pedig paradicsomot teszünk.
5. A pizzát a sütőpapírral együtt a pizzakőre helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét.
6. A pizzát kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük, majd a paradicsomos pizzát megszórjuk friss bazsalikomlevéllel.



Tipp

Alternatív megoldásként
használhatjuk a
Tante Fanny 550 g friss XXL
pizzatésztáját is.

Édes csigák



mascarponével és bogyós gyümölcsökkel

Hozzávalók:

1 cs. Tante Fanny
friss kelt tészta vajjal 500 g

500 g mascarpone
100 g barna cukor
1 cs. vaníliás pudingpor
1 citrom héja és leve
600 g bogyós gyümölcs
(pl. málna, eper, áfonya, szeder)



20 perc



kb. 40 perc

1. A grillsütőt az utasítások szerint (4-7. oldal) előkészítjük. A grillsütő fedelét lezárjuk és körülbelül 15 perc alatt 200°C-ra melegítjük.
2. A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük. Egy kerámia edény (ő 30 cm, magassága 6 cm) alját sütőpapírral kibéleljük. A felesleges sütőpapírt levágjuk, és a hőmérsékletre vonatkozó utasításainkat betartjuk, így nem ég meg a sütőpapír.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. A mascarponét összekeverjük a cukorral, a pudingporral, a citrom reszelt héjával és levével összekeverjük, majd egyenletesen eloszlatjuk a tésztán úgy, hogy a széleinél 2-2 cm-t szabadon hagyunk.
4. Ha szükséges, a bogyós gyümölcsöket még apróbbra vágjuk, és a mascarponés krémre öntjük. A tésztát alulról szorosan feltekerjük, majd 8 ugyanolyan széles darabra vágjuk és szorosan egymás mellé a sütőformába helyezzük.
5. A kerámia edényt a grillrácsra helyezzük, és rácsukjuk a grill fedelét.
6. A csigákat körülbelül 40 perc alatt aranybarnára sütjük. Sütés után melegen tálaljuk például fagylattal vagy vanília szósszal.



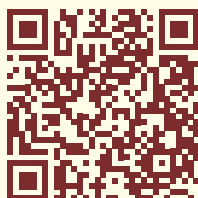
Ingyenes és kreatív

Tante Fanny receptfüzetek



Még több receptre vagy kíváncsi?

Olvasd le a QR kódot és töltsd
le az összes receptfüzetet.



www.tantefanny.hu

Fannytasztikusan egyszerű!