



Presseinformation

## **Pizza wie aus dem Steinofen - italienischer Genuss vom Grill mit dem Weber® Pizzaofen**

**Wels, 23. Mai 2013 – Den Pizzateig nach Lust und Laune belegen, dann in den Weber® Pizzaofen und nach wenigen Minuten ist die köstliche Pizza fertig! Mit dem neuen Pizzaofen, der genau auf einen Holzkohlegrill mit einem Durchmesser von 57 cm passt, bringt Weber® italienisches Flair und noch mehr kulinarische Vielfalt auf dem Rost. Buon appetito!**

Der innovative Pizzaofen ist eine weitere Neuheit im bunten Zubehörsortiment des amerikanischen Premium-Grillgeräteherstellers Weber-Stephen. Neben der ganzen Bandbreite der Erweiterungsmöglichkeiten rund um den neuen Holzkohlegrill Master-Touch™ GBS™ - wie Wok, Sear Grate, Pfanne, Pizzastein, Ebelskiver Einsatz, Geflügelhalter und Koranischer BBQ Einsatz sowie Mangal Grill-Set und Drehspieß - lassen sich nun mit dem Pizzaofen im Handumdrehen italienische Köstlichkeiten auf dem Grill zaubern.

### **Köstliche Pizza vom Grill**

Der Pizzaofen von Weber® ist ein Aufsatz, der anstatt des herkömmlichen Deckels auf einem Holzkohlegrill mit 57cm Durchmesser angebracht wird und dessen steinerne Fläche im Inneren genug Platz für große Pizzen von bis zu 40 cm Durchmesser bietet. Im Inneren des Pizzaofen können Temperaturen von bis zu 340 Grad Celsius erreicht werden – perfekt für die Zubereitung einer Pizza. Nach einer Aufwärmzeit



von ungefähr 20 Minuten ist der Pizzaofen ausreichend vorgeheizt – über ein integriertes Thermometer in der Oberseite des Aufsatzes kann man die Temperatur im Inneren kontrollieren. Befindet sich der belegte Teig im Ofen, dauert es nur noch etwa drei bis vier Minuten, bis die Pizza fertig ist. Pizza, Pizzabrot oder Calzone – die italienischen Köstlichkeiten werden im Pizzaofen gleichmäßig und knusprig gebacken und bieten weitere kreative Ideen für Grillfans und solche, die es noch werden wollen.

## Pizza Prosciutto e Rucola

Für 4 Personen

Zutaten:

350 ml Wasser (lauwarm)  
1 Pkg Trockengerm  
½ TL Zucker  
500 g Weizenmehl  
3 EL Olivenöl  
2 TL Salz  
2 TL Oregano

250 ml Tomatensauce  
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)  
100 g Mozzarella (in dünne Scheiben geschnitten)  
200 g Kirschtomaten od. Cocktailtomaten  
1 Bund Rucola  
200 g Parmaschinken od. Serranoschinken (hauchdünne Streifen)  
etwas Zitronensaft  
etwas Parmesan (gehobelt)

**Hilfsmittel:** Weber Pizzastein  
Vorbereitungszeit: 50 Minuten  
Grillzeit: ca. 15 Minuten  
Grillen: direkt, hohe Hitze (ca. 200°C)



### Zubereitung:

Wasser, Germ, Zucker und Salz kurz vermischen und 5 Minuten stehen lassen, bis sich an der Oberfläche dünner Schaum bildet. Mehl und Öl hinzufügen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig glatt kneten und zu einer Kugel formen. Zugedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen, bis der Teig seine Größe verdoppelt.

Den Anzündkamin voll mit Premiumbriketts vorheizen, dann flächendeckend auf dem Kohlerost ausbreiten. Den Pizzaofen bei geschlossenem Deckel des Ofens ca. 15 Minuten vorheizen.

Inzwischen die Tomatensauce mit Salz abschmecken. Den Pizzateig dünn ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen und mit Käse und Oregano bestreuen. Nach der Hälfte der Garzeit Pizza einmal um 180° drehen.

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten halbieren, in eine Schüssel geben, den Knoblauch dazu pressen. Rucola waschen und die dicken Stiele abschneiden. Rucola hinzufügen und alles vermischen. 5 Min, bevor die Pizza fertig gegrillt ist, das Öl und den Zitronensaft zum Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Pizza aus dem Grill nehmen, den Schinken darauf verteilen und anschließend den Tomaten-Rucola-Salat darüber geben. Vor dem Servieren mit Parmesanhobeln bestreuen.



## Preisübersicht:

Weber® Pizzaofen	UVP 169,99 €
------------------	--------------

## Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte.

Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen über zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sechs Jahren um das viereinhalbfache zu steigern.

### Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing  
Weber Stephen Österreich GmbH  
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels  
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36  
Email: [DWalchshofer@weberstephen.com](mailto:DWalchshofer@weberstephen.com)  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

### Pressestelle:

Margit Bittner, PR Consultant  
4D Solutions  
Hasnerstr. 123, 1160 Wien  
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0  
Email: [bittner@4d-solutions.at](mailto:bittner@4d-solutions.at)  
[www.4d-solutions.at](http://www.4d-solutions.at)