



**Presseinformation**  
der Weber-Stephen Deutschland GmbH

## **Pizza wie vom Italiener: Mit dem neuen Pizzaofen von Weber**

**Ingelheim, 24. September 2013.** Knuspriger Boden und leckerer, saftiger Belag: Mit dem neuen Pizzaofen von Weber® gelingt Pizza wie beim Italiener. Und das in nur fünf bis acht Minuten. Der Pizzaofen-Aufsatz passt auf alle Holzkohlegrills mit einem Durchmesser von 57 Zentimetern. So mit ist er die ideale Ergänzung für den Master Touch™ GBS™. Ob Pizza Prosciutto e Rucola oder Focaccia mit Rosmarin – der Pizzaofen sorgt für noch mehr Abwechslung beim Grillen.

### **Ofenfrische Pizza direkt vom Grill**

Pizzafans können sich den Weg zum Italiener bald sparen: Mit dem Pizzaofen von Weber® lässt sich nämlich ganz einfach selbst Pizza backen. Der Ofen wird anstelle des Deckels direkt auf den Kessel aufgesetzt. Nach kurzem Vorheizen kann die Grillparty starten: Die Pizza einfach nach Belieben belegen, auf den Pizzastein im Inneren des Ofens legen und den Deckel schließen. Nach nur acht Minuten ist die erste Pizza fertig und die nächste kann in den Ofen geschoben werden. Je nach Temperatur im Inneren des Ofens kann sich die Garzeit auch verkürzen. Mit dem Pizzaofen schmeckt jede Pizza wie aus einem traditionellen Steinofen – damit ist Genuss garantiert. Der Ofen ist zum Weihnachtsgeschäft 2013 im Handel erhältlich.

### **Schnell und knusprig**

Das Herzstück des Ofens ist der Pizzastein aus Cordierit: Er sorgt für echtes Steinofenflair und bietet genügend Platz für Pizzen im Kingsize-Format, mit fast 40 Zentimetern Durchmesser. Bevor es losgeht mit dem Pizzabacken, die Briketts im Anzündkamin vorheizen und anschließend auf dem Kohlerost verteilen. Dafür eignet sich am besten die „Ring of Fire“ Methode, bei der die Kohle kreisförmig am äußeren Rand des Rosts angeordnet wird. Wichtig dabei: Der geschlossene Deckel. Denn nur dann wird die Pizza so, wie sie sein muss. Grund dafür ist eine spezielle Luftführung: Während die Glut ihre Hitzestrahlung an den Pizzastein abgibt und den Pizzaboden schön kross werden lässt, wird der Belag durch die heiße Luft unter dem Deckel gegart. Dabei können Temperaturen von bis zu 340 Grad Celsius erreicht werden. Nach nur 15 Minuten Vorheizzeit ist der Ofen dann bereit für die erste Pizza. Am Ende der Pizzaparty kann der Ofen einfach vom Grill genommen werden und ist dann sofort einsatzbereit für ein klassisches BBQ. Ob knusprige Piz-



zen, Pizzabrote oder Calzone – sie gelingen im Pizzaofen schnell und auf den Punkt. So liegt der Stammtaliener nicht mehr um die Ecke, sondern direkt im eigenen Garten.

### **Rezeptvorschlag: Pizza Prosciutto e Rucola**

#### **Zutaten für vier Personen:**

350 ml Wasser (lauwarm)	100 g Mozzarella (in dünne Scheiben geschnitten)
1 Packung Trockenhefe	200 g Kirsch- oder Cocktailltomaten
1/2 TL Zucker	1 Bund Rucola
500 g Weizenmehl	200 g Parmaschinken oder Serrano-Schinken (hauchdünne Streifen)
3 EL Olivenöl	Etwas Zitronensaft
2 TL Salz	Etwas Parmesan (gehobelt)
2 TL Oregano	Etwas Pfeffer
250 ml Tomatensauce	
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)	

#### **Zubereitung:**

1. Wasser, Hefe, Zucker und Salz kurz vermischen und fünf 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 hat.
2. Inzwischen die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Pizzateig dünn ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen und mit Käse und Oregano bestreuen.
4. Die Pizza auf dem vorgeheizten Pizzastein bei hoher Hitze (ca. 200°C) direkt grillen.
5. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, in eine Schüssel geben, den Knoblauch dazu pressen. Rucola waschen und die dicken Stiele abschneiden. Rucola hinzufügen und alles vermischen. Fünf Minuten bevor die Pizza fertig gegrillt ist, das Öl und den Zitronensaft zum Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die fertige Pizza aus dem Grill nehmen, den Schinken darauf verteilen und anschließend den Tomaten-Rucola-Salat darüber geben. Vor dem Servieren mit Parmesan hobeln bestreuen.



## Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber® Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das High End Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber Grillakademie Original®“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter [www.weber-grillakademie.com](http://www.weber-grillakademie.com).

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter [www.weber.com](http://www.weber.com) und bei Facebook [www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH](http://www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH).

### Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Postanschrift:

Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim (am Rhein)

Telefon: +49 (0)6132 8999 0

Telefax: +49 (0)6132 8999 79

E-Mail: [info-de@weberstephen.com](mailto:info-de@weberstephen.com)

Geschäftsführer: Frank Miedaner, Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

### Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH

Im Zollhafen 24

50678 Köln

Germany

Ihre Ansprechpartnerin:

Hanna Kutzner

Tel.: +49 (0) 221 56938 110

E-Mail: [weber@fischerappelt.de](mailto:weber@fischerappelt.de)