



## Grillad pizza med fänkål och rökt korv

Ingredienser 4 personer

---

### Pizzadeg:

0,5 paket	jäst, (12 g)
1 tsk	salt
1 tsk	honung
2,5 dl	ljummet vatten
2,5 msk	olivolja
5 dl	vetemjöl

### Fyllning:

---

3 st	stora tomater
2 st	starka korvar, som chorizo
0,5 st	fänkål
1 st	rödlök
1 st	vitlöksklyfta, finhackad
125 g	mozzarella
2 dl	parmesan, grovt riven
	färska örter, valfria
	salt och peppar

Tillagning

---

Hemligheten bakom grillade pizzor är att använda sig av en klotgrill med lock. Fördela kolen på grillens ena halva och grilla pizzorna på den andra halvan med locket på. Enklast är att göra små och lite tjockare pizzor.

1. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt honung, salt och lite av vattnet. Rör ut jästen. Tillsätt resten av vattnet, olivolja och vetemjöl.
2. Arbeta ihop degen och knåda ordentligt så att degen blir lättarbetad och smidig. Lägg en bakduk över bunken och låt jäsa i cirka 40 minuter.
3. Skär tomater, korv och rödlök i tunna skivor. Skär bort roten på fänkålen och strimla resten fint.
4. Kavla ut cirka 10 små och tjocka pizzor. Toppa med tomat, korv, fänkål, rödlök och finhackad vitlök. Salta och peppra. Avsluta med riven mozzarella, grovriven parmesan samt färska örter.
5. Förbered en grillbädd där du fyller halva grillen med kol, så att du får både direkt och indirekt värme. Lägg först pizzorna direkt över glöden och lägg på locket i 3–5 minuter, beroende på hur varm grill du har.
6. Flytta därefter över pizzorna till den andra sidan. Enklast är om du har ett galler som du kan snurra på så slipper du lyfta pizzorna från gallret. Lägg på locket och grilla i ytterligare cirka 5 minuter. Toppa eventuellt med lite färska örter innan servering.