

## Pizza im Weber-Grill (mit dem Weber Pizza-Stein)

18. Juni 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

ich möchte heute mein gesammeltes Wissen zum Thema Pizza vom Weber-Grill preisgeben und zur Diskussion aufrufen, denn eines ist mir noch nicht ganz klar: schmeckt super, aber warum dauert das nur so lange?

Um die Frage zu verstehen, sollte man vielleicht erwähnen, dass die herkömmlichen Steinofenpizzen in der Regel in 4-5 min. fertig sind, ebenso die meisten Gastronomie-Pizzen (auch wenn sie teilweise schrecklich schmecken). Mit diesem Anspruch habe ich mir den Pizzastein von Weber eigentlich auch gekauft: den Steinofen nachzuahmen. Aber es kam (bisher) anders. Und dennoch geschmacklich gut!

Weber ist schon eine komische Firma. Irgendwie schlau, irgendwie toll und mit super Qualität, aber auch irgendwie manchmal nervig. Wenn man nämlich ein Weber-Produkt erwirbt, dann legt man zwar ein stattliches Sümmchen hin, erhält aber in der Regel wenig Gebrauchsinformation. Die gilt es zu suchen und man wird dann auch fündig, z.B. unter <http://de.weber.com/> oder unter <http://www.weberstephen.de/>. Schöner wäre es gewesen, die wesentliche Info beim Pizzastein zu finden, aber leider steht da nix zum Thema Kohleanordnung und genauer Gebrauchsbeschreibung des Pizzasteins.

Hier meine Versuche mit Ergebnis und mein Fazit:

Versuch 1 oder "das kann ja so kompliziert nicht sein":

Bevor es losgeht, kurz ein Verweis zu Thema Pizzateig in meinem Blog: [dieser](#) Artikel sollte helfen, den Teig herzustellen.

Für den Weber-Stein verwende ich dieselben Schwarzbleche allerdings mit 36 cm statt 28 cm. Hobbymathematiker wissen, dass alleine dadurch der Teig in der Menge um 65% erhöht werden muss, da sich im gleichen Maße die Fläche erhöht. Für einen etwas stabileren Boden und einen dicken Rand habe ich die Teigmenge dann insgesamt verdoppelt, was ganz gut funktioniert hat (28 cm Rohling ca. 140-170 g, 36 cm Rohling ca. 320 g).

Diesen Teig habe ich gerollt und in die Form gebracht, dann mit Pizzaiola bestrichen, mit Käse belegt und dann mit den verschiedenen Zutaten individuell ausgeprägt. Hier die Schritte in der Fotodokumentation:



Die Anleitung sprach nun lapidar davon, den Pizzastein im Weber vorzuheizen, ca. 10 Minuten.

In der Annahme, die Kohlen müssten unter der Stein, glühte ich einen Anzündkamin Briketts durch, gab sie in die Mitte des Grills und legte den Stein ein. Der Kohlenkreis war einschichtig und von der Fläche her genauso groß wie der Pizzastein.

Hier der Stein und die Position auf dem Grill:



Dann ließ ich den Stein ca. 10 min. aufheizen, die Temperatur im Deckelthermometer kletterte dabei auf relativ schlappe  $180^{\circ}\text{C}$ . Die Pizza benötigte 20 min. und war sehr lecker. Sie war aber halt nicht ganz so, wie man sich das vorstellt, nicht schlecht, aber halt nicht optimal. Alle RICHTIGEN Öfen hätten übrigens die Pizza in dieser Zeit in ein Stück Kohle verwandelt.

So sah das Ergebnis aus, der Boden war eigentlich ideal gebräunt mit leichten schwarzen Streifen, die nicht verkohlt waren:



Ein Stück dieser Pizza sieht man oben als Titelbild, aber das nur zur Info am Rande.

## Versuch Nr. 2

Hier siegte nun der Wille zum Erfolg über meinen Spartrieb beim Verbrauch der Kohle. Ein weiterer Kamin wurde durchgeglüht, die Kohle erhöhte den Kohlehaufen in der Mitte zur kleinen Pyramide, deren Spitze bedrohlich ins Zentrum des Pizzasteins wies. Exakt an dieser Stelle musste ich dann später auch den verkohlten Pizzaboden abschaben. Die Temperatur betrug derweil am Deckelthermometer nur trügerisch niedrige  $200^{\circ}\text{C}$  (!)



Dauer: 15 min. aber der Teig war nun sehr hart, so dass es ständig knackte und knirschte, während man die Pizza aß. Im Ergebnis schlechter als Nr. 1. Ggf. hätte man hier in ca. 10-12 min. ein gutes Ergebnis erzielt.

### Versuch Nr. 3

Nun galt es, das Beste aus den verbleibenden Kohlen und der letzten Pizza zu machen: ich verteilte die Kohlen gleichmäßig auf dem Rost, es ergab sich in etwas eine einschichtige Fläche mit kleineren Lücken. Die Temperatur kletterte auf 225° C (Rekord!) und das Ergebnis lag bei 15 min. und einer wirklich schönen Pizza. In etwa wie Nummer 1, aber etwas leckerer.

Vor Versuch 4 und 5 lag nun eine Nacht mit unruhigem Schlaf und eine Morgenlektüre der Weber-Grilltipps zum Pizzastein. Entscheidend war für mich diese Passage:

*“Zunächst müssen Sie den Weber Pizzastein im Grill mit der indirekten Hitze ca. 10-15 Minuten mit geschlossenem Deckel vorheizen. Beim Holzkohlegrill wird die Glut idealerweise Ringförmig auf dem Kohlerost angeordnet, sodass die mittige Fläche unterhalb des Pizzasteins frei bleibt.”*

Aha, dachte ich mir, das passt zur höheren Temperatur die ich in V3 erreicht hatte. Dadurch kann die Wärme außen besser in den Deckel steigen!

Weiter ging es nun mit: *“Der Pizzastein ist dann zwischen der Glut (Holzkohlegrill) ... auf dem Grillrost angeordnet.”*

(Logisch)

*“Bemehlen Sie kurz vor dem Grillen der Pizza den Pizzastein. Transportieren Sie die Pizza mittels des mitgelieferten Blechs vom Pizzastein oder dem Weber Pizzaheber auf den Pizzastein und schließen Sie sofort wieder den Deckel. Die Hitze steigt an den Seiten nach oben und wird vom Deckel auf die Pizza reflektiert.”*

(Ebenfalls klar, allerdings wird woanders beschrieben, dass man die Pizza auch auf dem Blech backen kann, sollte daher kein großer Unterschied zu meiner Variante sein)

Und woanders kam dann der Hinweis, der Stein nähme sowieso nur ganz wenig Hitze an, so dass ein Anbrennen eigentlich unmöglich wäre (Mitnichten! Es geht sehr wohl, wenn man eine Brikettpyramide darunter aufbaut 😊)

So gewappnet folgte dann also



#### Versuch Nr. 4

Hier ordnete ich ZWEI volle Kamine so an, dass die Kohlen einen Feuerring bildeten



Dann wärmte ich den Stein auf (bei geschlossenem Deckel für 10 min.). Die Temperatur erreichte ein All-time-high von 245° C.



Nr. 4 wurde geladen und 10 min. gebacken mit diesem Ergebnis:



Die Pizza war okay, aber der Boden war nur mäßig braun, ebenso war der Rand recht hell und noch ziemlich weich: Lecker, aber irgendwie blieb das Gefühl "die hätte noch etwas Zeit benötigt" zurück. Im leider etwas unscharfen Bild sieht man, dass man das Stück sogar noch leicht biegen kann, kross ist anders!



### Versuch Nr. 5

In Nr. 5 war alles wie in 4, allerdings verblieb die Pizza diesmal 15 min. im Weber und war im Ergebnis noch einen Tick besser als alles bisherige und ist bis dato daher unser eindeutiger Favorit. Hier die Bilder:



Von unten, die Bräune stimmt nicht ganz, aber fast:



### **FAZIT** (vorläufig):

Tja, was soll ich sagen? In Summe ist das fertige Produkt in allen Fällen okay gewesen, im letzten Fall bereits sogar sehr gut, aber noch nicht ganz perfekt. Dafür 50 € für den Stein ausgegeben zu haben, hat sich bisher noch nicht richtig als profitabel angefühlt, zumal der Kohlebedarf enorm zu sein scheint.

Was lässt sich noch verbessern?

Nun, der Feuerring scheint die richtige Lösung zu sein. Es böte sich an, die Pizza einmal direkt auf dem Stein zu backen – aber im Moment glaube ich nicht an einen spürbar großen Zeitvorteil dadurch oder einen deutlich dunkleren Boden. Ich werde vermutlich einen letzten Versuch starten und mal Briketts als Feuerring aufbauen (so wie heute, ca. doppelt hoch) und zusätzlich in der Mitte unter dem Stein eine einfache Schicht Briketts platzieren. Das sollte noch etwas mehr Hitze bringen und den Boden etwas stärker bräunen. Fakt ist jedoch: dadurch wird es bestenfalls in 10-12 min. klappen, die 4-6 min. werde ich damit nicht erreichen. Und ich werde dafür mindestens einen Sack Briketts verbrennen (der 3 kg Sack Sommerhit Briketts kostet immerhin ca. 5 €!)  
Ich werde natürlich berichten!

Sollte jemand aber Erfahrung mit diesem Stein und dem Onetouch 57 cm haben, so ist er herzlich eingeladen mich VORHER zu erleuchten 😊 Bin für jeden Tipp dankbar!

Die Kernfrage lautet: hat es jemand kürzer und heißer hinbekommen und wenn ja, wie? Mache ich ggf. einen Fehler?

Heute verbleibe ich daher mit dem Aufruf: **Hilfe, liebe Welt!**

Ihr Leroy

 Veröffentlicht in [Geräte und Zubehör](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartetechniken](#), [Mediterran](#), [Specials](#)