

Unboxing Moesta-BBQ Pizzaring

Du stehst auf leckere Pizza?
Oder auf knuspriges Brathähnchen?
Von Gyros bekommst Du auch nie genug?

Wie das alles auf einem Kugelgrill funktioniert fragst Du Dich?

Dann habe ich hier das richtige „Werkzeug“ für Dich!

Ich besitze einen Weber Master Touch Kugelgrill Special Edition und liebe selbstgemachte Pizza.
Auf meinem Gasgrill ging das zwar, aber nicht zufriedenstellend.
Bei jedem Deckelöffnen ging jede Menge Hitze verloren.

Das muss doch auch anders zu lösen sein. Also habe ich mich mal ein wenig auf dem Markt umgeschaut und bin ziemlich schnell bei den Jungs von Moesta-BBQ gelandet.

Dort fand ich eine Garraumerweiterung/Pizzaring.
Dieser wird beim Kugelgrill zwischen Kessel und Deckel gesteckt und besitzt eine Öffnung, wo man problemlos die Pizza „einschießen“ kann.
Und das alles ohne den Deckel abheben zu müssen, was einen Hitzeverlust bedeuten würde.

Neben dem Pizzaring gibt es passend auf den Pizzaring abgestimmte Erweiterungen, wie ein Wok Set (WOK'N BBQ), eine Rotisserie, Churrasco Set oder eine große Pfanne (PAN'N'BBQ).

Aber heute stelle ich dir erstmal den Pizzaring vor.

Im Lieferumfang befand sich der Ring, Pizzabande, Pizzastein, Pizzaschieber, Pizzablech und Pizzaschneider.

Also alles was man zum Pizzabacken benötigt.



Der Zusammenbau ist dank der beiliegenden Aufbauanleitung ein Kinderspiel.



Der Pizzaring ist mit einem Thermometer ausgestattet. Somit hat man immer die Temperatur im Blick.



Und was macht man am Besten, um den Pizzaring einzuweihen?
Richtig. Pizza.

Dazu einfach einen Anzündkamin voller durchgelühter Briketts
im Grill geben (am Besten ganz hinten / hinter dem
Pizzastein).

Achte bitte darauf, dass die Kohlen nicht unter dem Pizzastein
liegen, da sonst zu viel Unterhitze entsteht und die Pizza
schnell an der Unterseite schwarz wird.

Für die richtige Hitze einfach ein, zwei Scheite trockenes
Buchenholz auf die glühenden Kohlen geben.



Und dann kann auch schon die erste Pizza eingeschossen werden.



Die bei Moesta-BBQ erhältlichen Erweiterungen werde ich noch gesondert vorstellen.

Der Pizzaring ist entweder direkt bei Moesta-BBQ oder bei Amazon erhältlich.

Wenn Du auch den Pizzaring besitzt, erzähle mir doch, ob Du damit zufrieden bist.