

SANTOS  
GRILL ★ SHOP



**Pizza  
&  
Flammkuchen**

KLASSIKER VOM PIZZASTEIN



# Pizza & Flammkuchen

**Pizza Basisrezepte für Teig & Soße**

**Santos Pizzasteine**

**Santos Pizzastein Bedienungsanleitung**

**Variationen**

**Belag für zwei Pizzen**

**Flammkuchen Basiszubereitung**

**Variationen**

**Belag für 2 Flammkuchen**

**Bezugsquellen  
für Flammkuchenböden**



# Pizza

## ----- Basisrezept Teig -----

### Zutaten:

300 g Mehl  
140 ml lauwarmes Wasser  
25 ml Milch  
1 Päckchen Trockenhefe  
Salz, Pfeffer  
4 Esslöffel Öl

### Zubereitung:

Die gesamten Zutaten in eine Schüssel geben und alles gründlich rühren. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem Zugluft geschützten Ort ca. 20 Min. ruhen lassen. Im Anschluss den Teig gut durchkneten, ausrollen und die Ränder leicht hochziehen. Den Teig mit dem Tomatensugo gleichmäßig bestreichen und belegen. Den Pizzastein auf den Grill legen und auf ca. 240°C vorheizen. Die Pizza auf den Stein geben und ca. 5-7 Min. knusprig backen.

## ----- Basisrezept Soße -----

### Zutaten:

500 g Rispen Tomaten  
(eingekocht)  
oder 450 g Dosentomaten  
2 Knoblauchzehen  
(am besten geröstet)  
2 Schalotten  
(klein geschnitten, angeröstet)  
2 EL Tomatenmark  
Chili, Salz, Majoran,  
Paprika und Basilikum

### Zubereitung:

Die gesamten Zutaten in eine Schüssel geben und grob pürieren.  
Die Soße nach Geschmack würzen.



SANTOS GRILLSHOP



# Santos

## Pizzasteine



## ..... Unsere Pizzasteine aus Cordierit .....

Unsere Pizzasteine finden Sie in unserem Onlineshop [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)

**Pizzastein  
30 x 30 cm**

**Nr. 8128**



**Pizzastein  
26 cm Ø**

**Nr. 2610**



**Pizzastein  
45 x 35 cm**

**Nr. 7744**



**Pizzastein  
36,5 cm Ø**

**Nr. 9955**





Warum sollten Sie unseren Pizzastein verwenden? Unser Pizzastein ist extra für die besonderen Herausforderungen in einem Grill ausgelegt. Anders als im Backofen, wo die Temperatur gleichmäßig ansteigt, kommt es im Grill zu wesentlich höheren Temperaturspitzen. Anforderungen, denen ein Pizzastein gewachsen sein muss. Die besondere Herausforderung ist der große Temperaturunterschied zwischen Ober- und Unterseite des Pizzasteins. Die Unterseite ist direkt der Hitze des Grills ausgesetzt, während die Oberseite deutlich niedrigere Temperaturen aufweist. Dadurch entsteht ein Spannungsfeld, in dem sich normalerweise Risse bilden würden. Deshalb setzen wir für unseren Pizzastein auf besonders hochwertiges und hitzebeständiges Material. Unser Pizzastein aus Cordierit ist ideal für alles geeignet, was Sie auf Ihrem Grill backen wollen. Das Material eignet sich aufgrund seiner Eigenschaften hervorragend für den Einsatz auf dem Grill. Cordierit ist extrem hitzebeständig und hält auch hohe Temperaturschwankungen aus. Zwei Eigenschaften, die für eine hohe Lebensdauer ausschlaggebend sind. Die verwendeten Materialien sind lebensmittelecht.

*Achtung: Für einen sicheren und erfolgreichen Einsatz befolgen Sie bitte die folgenden Sicherheitsanweisungen. Lassen Sie den Pizzastein nicht fallen, da Sie sonst mit Abplatzern bzw. Bruch rechnen müssen. Beim Umgang mit dem heißen Pizzastein am heißen Grill müssen hitzebeständige Handschuhe o.ä. getragen werden. Andernfalls müssen Sie mit einem hohen Verbrennungsrisiko rechnen. Nehmen Sie den heißen Pizzastein nur in abgekühltem Zustand aus dem abgekühlten Grill.*



## **Bedienungsanleitung für unseren Pizzastein:**

Vorbereitung: Bevor Sie unseren Pizzastein zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen folgende Vorgehensweise: Waschen Sie den Pizzastein aus Cordierit erst mit warmem Wasser ab. Wischen Sie den Pizzastein anschließend mit einem Lappen oder Tuch trocken. Der Pizzastein darf nicht nass oder feucht auf dem Grillrost gelegt werden, da er sonst Schaden nehmen kann. Einsatz des Pizzasteins: Setzen Sie den Pizzastein mittig auf Ihrem Grill ein. Bitte beachten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zu allen Seiten, um einen Hitzestau zu vermeiden. Eine ausreichende Luftzirkulation ist notwendig, um auch den Belag zu garen. Heizen Sie den Grill auf die richtige Temperatur auf. Die Aufwärmphase dauert ca. 15 Minuten.

## **Richtige Temperatur:**

Die Temperatur am Deckelthermometer Ihres Grills soll normalerweise zwischen 240 – 260°C liegen. Bei einem Gasgrill mit 3 Flammen empfehlen wir den mittleren Brenner auf LOW zu stellen und die äußeren Brenner auf MEDIUM, um eine Luftzirkulation für den Oberbelag zu erreichen. Überschreiten Sie bitte nicht die maximale Temperatur von 260°C am Deckelthermometer des Grills. Die Temperatur in Rosthöhe ist ca. 60 – 80°C heißer als auf der Anzeige am Deckelthermometer.

## **Tipps für das Backen mit unserem Pizzastein:**

Mit unserem Pizzastein erreichen Sie Ergebnisse, wie Sie sie sonst nur vom Steinofen her kennen. Der Boden des Backwerks wird knusprig, ohne zu verbrennen. Dafür sorgt eine besondere Eigenschaft des Materials Cordierit. Transportieren Sie das Backgut nicht auf dem heißen Pizzastein. Eine Pizzaschaufel o. ä. wird Ihnen gute Dienste leisten. Gleichzeitig können Sie in kurzer Zeit mehrere Portionen backen. Achten Sie beim Ausbacken von Desserts und Kuchen auf die Benutzung von Backpapier, um ein noch besseres Ergebnis zu erzielen. Auf diese Weise lässt sich das Backgut auch stets gut vom Pizzastein lösen.

## **Tipps zu Reinigung und Pflege unseres Pizzasteins:**

Reinigen Sie den Pizzastein erst nach vollständigem Abkühlen. Plötzliche, starke Temperaturschwankungen haben immer Materialreaktionen zur Folge, die sich unter Umständen in Form von Rissbildung äußern können. Vermeiden Sie daher starke Temperaturstürze. Für die Reinigung des Pizzasteins bitte nur zu warmem Wasser und einem Lappen greifen. Bitte vermeiden Sie den längeren Kontakt mit Spülmitteln, etwa beim Einweichen. Es reicht aus, den Pizzastein mit klarem Wasser zu reinigen. Durch die Verwendung unterschiedlicher Zutaten kann es zur Bildung von Verfärbungen kommen. Diese sind aus hygienischer Sicht unbedenklich. Falls Sie diese aber als ästhetisch störend empfinden, reinigen Sie den Pizzastein vorsichtig mit einem Topflappen. Als Alternative können Sie die Verfärbungen mit einem Blatt feinkörnigem Schleifpapier entfernen. Achten Sie darauf, den Pizzastein anschließend gründlich zu reinigen. Hartnäckige Speisereste entfernen Sie vorsichtig mit einer Stahlbürste oder einem Spachtel.

SANTOS GRILLSHOP



# Santos

## Back-Platten aus Stahl

## ..... Unsere Back-Platten aus Stahl .....

Unsere Back-Platten finden Sie in unserem Onlineshop [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)

**Back-Platte aus Stahl rechteckig**  
35 x 45 cm x 3,5 mm

**Nr. 899188**



**Back-Platte aus Stahl rund**  
Ø 36,5 cm x 3,5 mm

**Nr. 899171**



# SANTOS GRILLSHOP



## **Bedienungsanleitung für unsere Back-Platten aus Stahl:**

### **Erste Benutzung**

Die Back-Platte aus Stahl ist bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um möglichen Staub oder überflüssiges Öl zu entfernen. Anschließend ist es wichtig, das Produkt gut abzutrocknen. Wischen Sie es z.B. mit einem Lappen oder Tuch trocken.

Vorsicht: Eingelölte und nicht vollständig trockene Back-Platten können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen hinterlassen.

Die Back-Platte ist sofort einsatzbereit, allerdings sollten bei den ersten 2-3 Backvorgängen keine säurehaltigen Lebensmittel darauf zubereitet werden, da die Patina hierdurch angegriffen werden könnte.

### **Einsatz der Back-Platte:**

Setzen Sie die Back-Platte mittig auf Ihrem Grill ein. Bitte beachten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zu allen Seiten, um einen Hitzestau zu vermeiden. Eine ausreichende Luftzirkulation ist notwendig, um auch den Belag zu garen. Heizen Sie den Grill auf die richtige Temperatur auf. Die Aufwärmphase dauert ca. 15-20 Min.

### **Richtige Temperatur:**

Die Temperatur am Deckelthermometer Ihres Grills sollte zwischen 240 – 260°C liegen. Bei einem Gasgrill mit 3 Flammen empfehlen wir den mittleren Brenner auf LOW zu stellen und die äußeren Brenner auf MEDIUM, um eine Luftzirkulation für den Oberbelag zu erreichen. Überschreiten Sie bitte nicht die maximale Temperatur von 260°C am Deckelthermometer des Grills. Hinweis: Die Temperatur in Rosthöhe ist ca. 60 – 80°C heißer als auf der Anzeige am Deckelthermometer.



### **Tipps für das Backen mit unserer Back-Platte:**

Mit unserer Back-Platte erreichen Sie Ergebnisse, wie Sie sie sonst nur vom Steinofen her kennen. Der Boden des Backwerks wird schnell knusprig, ohne zu verbrennen.

Da die Backzeit im Grill deutlich kürzer als im Backofen ist, können Sie mit der Back-Platte in kurzer Zeit mehrere Portionen „produzieren“.

Verwenden Sie beim Ausbacken von Desserts und Kuchen Backpapier, um ein noch besseres Ergebnis zu erzielen. Auf diese Weise lässt sich das Backgut auch stets gut von der Back-Platte lösen. Transportieren Sie das Backgut nicht auf der heißen Back-Platte. Verwenden Sie am besten eine Pizzaschaufel / Pizzaheber, um das fertige Backgut zum Tisch o.ä. zu bringen..

### **Tipps zu Reinigung und Pflege unserer Back-Platte:**

Reinigen Sie die Back-Platte erst nach vollständigem Abkühlen. Für die Reinigung der Back-Platte bitte nur zu warmem Wasser und einem Lappen greifen. Es reicht aus, die Back-Platte mit klarem Wasser zu reinigen. Hartnäckige Speisereste mit heißem Wasser entfernen oder mit einem Plastik- oder Holzspatel lösen / abschaben. Nicht mit Metallwerkzeugen bei der Reinigung arbeiten, da das Material sonst beschädigt werden kann. Niemals Spülmittel zum Säubern verwenden. Sollte versehentlich Spülmittel verwendet worden sein, erst die Patina entfernen, dann die Back-Platte mit einer dünnen Schicht Öl (Empfehlung: Sonnenblumenöl oder Rapsöl, kein kaltgepresstes, säurehaltiges Öl wie Olivenöl verwenden), einreiben und dann neu einbrennen. Nach dem Lufttrocknen nur noch mit einer dünnen Schicht Öl (Empfehlung s.o.), einreiben und schon ist die Back-Platte wieder bereit für den nächsten Einsatz. Sollte Ihre Back-Platte die Patina verlieren, so könnte sie anfangen, Flugrost anzusetzen. Diesen dann bitte vorsichtig entfernen, die Back-Platte reinigen und wieder mit einer dünnen Schicht Öl (Empfehlung s.o.) einreiben und dann neu einbrennen.

### **Lagerung**

Bitte die eingeölte Back-Platte stets so lagern, dass etwas Luft dran kommt, da sonst das Öl auf dem Produkt ranzig wird. Bitte immer an einem trockenen Ort aufbewahren. Bitte niemals die Back-Platte lagern, ohne sie vorher gereinigt und mit Öl behandelt zu haben. Die Back-Platte bitte niemals ins Wasser stellen oder dort lagern, da sie sonst rostet.



# Holt euch die Tipps, Tricks und Rezepte der Grill-Profis

Auf unseren Social Media-Kanälen dreht sich alles ums Grillen. Egal ob auf dem Gasgrill, Smoker, Keramik- oder Kohlegrill. Wir erklären die Grills und das Zubehör und stellen Euch tolle Tipps, Tricks und Rezepte von unseren Grill-Profis zur Verfügung.

Einfach die Codes abfotografieren und ab geht´s zu unseren Social Media-Kanälen.



@Santos Grill Shop



Santos Grillshop



@santosgrills

Über eine Bewertung auf Amazon, Facebook und Co würden wir uns sehr freuen!

# Variationen

Belag für zwei Pizzen



## Mozzarella und Basilikum

200 g Büffelmozzarella  
5 Zweige Basilikum  
Chili Öl

## Rucola und Schafskäse

80 g Rucola  
200 g Schafskäse  
80 g geröstete Pinienkerne



## Schinken und Parmesan

150 g Parmaschinken  
100 g Parmesan  
8 EL Feldsalat Öl  
50 g Kirschtomaten (Scheiben)





## Hähnchenbrust mit Soße Hollandaise und Paprika

200 g Hähnchenbrust  
(vorgegart)  
2 rote Paprika (gewürfelt)  
100 ml Soße Hollandaise  
30 g rote Zwiebeln  
(in Scheiben geschnitten)  
100 g Edamer (gerieben)



## Bacon, Zwiebeln und Barbecue-Soße

300 g Bacon (gewürfelt)  
200 g rote Zwiebeln  
(in Scheiben geschnitten)  
100 ml BBQ-Soße  
40 g gehackte Petersilie  
(nach dem Grillen aufstreuen)



## Artischocken, Steinpilze und Gorgonzola

300 g Artischocken Herzen  
100 g frische Steinpilze  
(in Scheiben geschnitten)  
100 g Gorgonzola  
50 g Spinat  
100 g gekochter Schinken



## Meeresfrüchte mit Oliven und Rauchlachs

150 g Meeresfrüchte Mix  
50 g Krabben  
100 g Rauchlachs  
100 g Oliven  
60 g rote Zwiebeln  
100 g Paprika (gehackt)  
70 g Pesto  
50 g Edamer  
gehackte Petersilie



## Kürbis mit Kürbiskernen und Ziegenkäse

200 g Kürbis (dünne Scheiben)  
40 g Kürbiskerne  
(nach dem Grillen aufstreuen)  
300 g Ziegenkäse  
50 g Porree  
(in Scheiben geschnitten)  
Salz, Chili

## Rauchforelle mit Zucchini und Kirschtomate

200 g Rauchforelle  
1 Zucchini (dünne Scheiben)  
200 g Kirschtomaten (halbiert)  
1 Paprikaschote (gewürfelt)  
100 g Nordsee Krabben  
Knoblauchöl

## Salami, Paprika und Peperoni

12 Scheiben Salami  
200 g Peperoni (nicht ganz so scharf)  
Frischer Babyspinat (nach dem Grillen zugeben)  
Halbe Aubergine (in dünne Scheiben geschnitten)  
300 g Büffel Mozzarella  
Oregano, Salz Basilikumöl





# Flammkuchen

## ----- Basisrezept Teig -----

*Zutaten:*  
250 g Mehl  
125 g Wasser  
7 EL Olivenöl  
450 g Schmand oder  
Sauerrahm  
Salz, Pfeffer  
oder 4 vorgefertigte  
Teigrohlinge

*Zubereitung:*  
Mehl, Olivenöl, Wasser und eine Prise Salz, am besten in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.  
Im Anschluss hauchdünn ausrollen.  
Ein vorgefertigter Teigrohling geht auch sehr gut. Diesen gibt es im Supermarkt entweder gefroren oder im Kühlregal.

## ----- Basiszubereitung -----



Schmand oder Sauerrahm schön gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Rohling mit Salz und Pfeffer bestreuen. Anschließend die Zutaten auf den mit Schmand oder Sauerrahm bestrichenen Teig verteilen.

Den Pizzastein auf den Grill legen und auf ca. 240°C vorheizen. Die belegten Teigrohling auf den Pizzastein legen und ca. 3-5 Min. schön knusprig backen.

# Variationen

Belag für zwei Flammkuchen

## Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

200 g Bacon Würfel  
150 g rote Zwiebeln (gewürfelt)  
1 Stange Frühlingslauch  
(in Streifen geschnitten)



## Rauchlachs mit Kerbel und Paprika

450 g Rauchlachs  
1 Bund Brunnenkresse  
1 rote Paprika gewürfelt



## Apfel mit Zimt und Zucker

4 Äpfel (geschält, in dünne  
Scheiben geschnitten)  
25 g Zimt und Zucker



## Apfel mit Ziegenkäse und schwarzen Walnüssen

2 Äpfel (geschält und in Scheiben geschnitten)  
Ziegenfrischkäse (gewürfelt)  
50 g schwarze Walnüsse (geschnitten)



## Camembert mit Porree und Trüffel

Majoran  
100 g Porree (gewaschen und in Scheiben geschnitten)  
350 g Camembert (in Scheiben geschnitten)  
250 g Parmaschinken  
Trüffel nach Belieben



## Speck, Zwiebel, Pilze und Knoblauch

80 g Schinkenspeck (gewürfelt)  
150 g Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)  
100 g Champignons in Scheiben geschnitten  
Knoblauch (je nach Geschmack)

## Rucola mit getrockneten Tomaten und Parmesan

100 g Rucola (nach dem Backen aufstreuen)  
150 g getrocknete Tomaten (geschnitten)  
150 g Parmesan (gerieben)



## Hähnchenstreifen, Curry und Ananas

250 g Hähnchenstreifen  
(vorgegart in Curry mariniert)  
200 g Ananaswürfel  
40 g Frühlingslauch



## Salami, Zwiebel und Käse

8 Scheiben Salami  
50 g Schalotten (gewürfelt)  
50 g Paprika ( in Würfel)  
80 g Edamer  
Thymian



## Krabben, Zwiebel und Lauch

200 g Krabben  
100 g Zwiebeln (gewürfelt)  
20 g Petersilie (gehackt)  
50 g Frühlingslauch (geschnitten)  
Chili, Fleur de Sel, Majoran



# Bezugsquellen

## für Flammkuchen

[www.holzbackofen.de](http://www.holzbackofen.de)

Der Teig wird nach einem alten, über Generationen hinweg überlieferten, geheimen Rezept hergestellt. Für diesen Teig werden nur hochwertige Naturprodukte ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker verwendet.

[www.fernands-flammkuchen.de](http://www.fernands-flammkuchen.de)

Das Original - gibt es bei uns! Wie früher verwenden wir für unsere handgemachten frischen Flammkuchenböden nur reinste Zutaten: Wasser, Mehl, Meersalz und Rapsöl. Was unsere Flammkuchenböden so unverwechselbar leicht und locker macht, ist die Erfahrung die in jedem einzelnen Boden steckt. Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe kommen bei uns garantiert nicht in die Tüte. Wir produzieren Flammkuchenböden klassisch aus Weizenmehl aber auch aus Dinkelmehl.

Darüber hinaus erhalten Sie auch alle Flammkuchenböden in Bio-Qualität. (Bio-Weizen und Bio-Dinkel)

[www.florians-flammenkuchen.de](http://www.florians-flammenkuchen.de)

Florians Flammkuchenböden sind Frischware mit höchster Qualität und garantiert ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

Zutaten: Wasser, Salz, Mehl, Pflanzenöl

SANTOS GRILLSHOP



KLASSIKER VOM PIZZASTEIN

# SANTOS

GRILL ★ SCHULE

## UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir bieten Euch die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Team-building, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier!

Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Sprecht oder schreibt uns einfach an - wir freuen uns auf Euch!

Santos Grills GmbH  
Hafenstraße 1, 51063 Köln  
Telefon Shop 0221 / 630 722 - 0  
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146  
grillschule@santosgrills.de

[www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)