

Steak Pizza vom Grill

30 Min. + 3 Std. Gahrzeit

900°C

4 Min.



Zutaten für 5 Pizzen

Für den Pizza-Teig

- 600 ml Wasser
- 7 g Frische Hefe
- 60 ml Olivenöl
- 2 TL Zucker
- Salz
- 1 Kg Mehl (Pizzamehl Tyo 00 oder Weizenmehl)

Für die Soße

- 500 g Geschälte Tomaten aus der Dose fein gewürfelt
- 10 g Frische Basilikum-Blätter, fein geschnitten
- 10 g Frische Oregano-Blätter, fein gehackt (alternativ getrockneter Oregano)
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1-2 Lorbeerblätter
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für den Belag

- 3 rote Zwiebeln
- 2 rote Spitzpaprika
- 1 Glas schwarze Oliven
- Rucola
- Salz und Pfeffer

Mit diesem Rezept verbindet Otto den italienischen Klassiker mit des Griller's liebstem Stück. Ein knusprig lockerer Hefeteig garniert mit würziger Tomatensauce und saftigem Belag wird verfeinert durch eine fleischige Überraschung: feine Scheiben vom Skirt-Steak. Diese Pizza hat alles!

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g Messerspitze 1 g

Vorbereitung

Pizza-Teig selbst machen

Verrühre die Hefe mit 300ml Wasser sowie 50g Mehl und lasse den Vorteig dann 15 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Währenddessen kannst Du den Rest des Mehls zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel gut vermischen. Sobald der Vorteig ausreichend geruht hat, kannst Du ihn nach und nach der Zucker-Mehl-Mischung hinzufügen. Nutze einen Knethaken oder Deine Hände um das Ganze zu einem schönen glatten Teig zu kneten.

Füge danach den Rest des Wassers hinzu und arbeite es ebenfalls in den Teig ein. Sobald rund $\frac{3}{4}$ der Flüssigkeit verschwunden sind, gib Salz und Olivenöl nach und nach dazu. Wichtig ist hierbei, dass du erst neue Flüssigkeit dazu gibst, wenn der Teig die „alte“ Flüssigkeit vollständig absorbiert hat. So wird der Teig am Ende schön geschmeidig und nicht zu klebrig.

Zum Schluss formst du alles zu einer Kugel, legst sie in eine Schüssel und deckst diese mit einem Geschirrhandtuch ab. Für 2,5 – 3 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen des Teiges ungefähr verdoppelt hat.

Hausgemachte Tomatensauce

Würfel die Zwiebel und brate sie mit ein Bisschen Olivenöl in einer Pfanne bis sie glasig sind. Dann den Knoblauch hinzugeben und leicht anrösten, jedoch nicht braun werden lassen. Gib die Dosentomaten in die Pfanne. Füge Basilikum, Oregano und Lorbeerblätter hinzu und lass das Ganze für 30 Minuten einkochen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und das war's!

Belag vorbereiten

Halbiere die Kirschtomaten und Oliven. Rote Zwiebel sowie die Spitzpaprika in Scheiben schneiden.

Pizza-Teig portionieren

Sobald der Teig wie gewünscht aufgegangen ist, nimmst Du ihn aus der Schüssel, teilst ihn in 5 gleiche Portionen und formst diese dann zu kleinen Kugeln. Bedecke diese wiederum mit einem sauberen Geschirrtuch und lass den Teig für weitere 30 Minuten ruhen.

Steak grillen

Wir verwenden hier ein Skirt Steak. Prinzipiell kannst Du aber auch jedes andere Steak verwenden. Allerdings sollte das Fleisch einen hohen Fettanteil haben, damit es auf der Pizza nicht zu trocken wird. Von einem Filet würde dir Otto abraten, da es zu mager ist. Heize den O.F.B. für drei Minuten auf 900°C vor. Lege das Steak auf den Rost und grille es auf jeder Seite für maximal eine Minute und dreißig Sekunden. Das Fleisch wird auf der Pizza noch einmal gegrillt und sollte deshalb medium rare sein. Danach den Rost mit Steak vom Grill nehmen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Übrigens, falls Du Skirt-Steak lieber ohne Pizza isst, findest Du hier das passende Rezept!

Teigfladen vorbacken

Verwandle den O.F.B. in einen Pizzagrill. Lege Otto's Pizzastein in den O.F.B. und lasse ihn für 5 Minuten bei voller Hitze aufheizen, sodass dieser eine Temperatur von ca. 400°C hat.

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g Messerspitze 1 g

Vermeide ein längeres Aufheizen, sonst könnte es zu einem Hitzestau unter den Brenner kommen. Für die Pizza vom Grill rollst Du die Teigkugeln auf einer gut bemehlten Fläche aus, bis sie einen Durchmesser von ca. 24 cm haben. Die Teigfladen backst Du dann im O.F.B. unbelegt bei niedriger Hitze für ca. 1 Minute vor. Auf diese Weise wird der Boden schön knusprig.

Steak-Pizza grillen

Bestreiche den vorgebackenen Teig mit der hausgemachten Tomatensauce und belege ihn nach Belieben mit roten Zwiebeln, Spitzpaprika, Oliven und Tomaten. Wenn Du magst, kannst Du deine Pizza auch gerne mit etwas Käse überbacken. Um allerdings das Fleischaroma voll zur Geltung kommen zu lassen, empfiehlt Otto wenig oder keinen Käse zu verwenden. Verteile die Steak-Scheiben gleichmäßig über der Pizza und schiebe den belegten Teigfladen mit Hilfe von Ottos Pizzaschaufel zurück auf den vorgeheizten Pizzastein. Stelle die Brenner auf mittlere Stufe und backe die Steak-Pizza für 1-2 Minuten auf Meat-O-Meter Stufe 5.

Steak-Pizza anrichten

Nimm die fertig gebackene Pizza aus dem O.F.B. und verfeinere das Ganze mit ein wenig Rucola und geriebenem Parmesan. Je nach Belieben noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann ist sie fertig – Deine Pizza vom Grill!