

## Rezept

# Bistecca alla pizzaiola

Ein Rezept von Bistecca alla pizzaiola, am 15.01.2025

## Zutaten

### Für das Ciabatta

**500 g** Weizenmehl (Type 550)

**1 TL** Zucker

**2 EL** Olivenöl

**1 Pck.** Trockenhefe

Salz

### Für das Bistecca

**600 g** Rinderfilet

**2 EL** Olivenöl

**1 EL** getrockneter Oregano

Pfeffer

**2** Knoblauchzehen

**400 g** Tomatenpüree

Salz

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal, 18 g F, 49 g EW, 101 g KH

## Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker und 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Öl und 400 ml lauwarmes Wasser zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 4 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf die dick bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit 1 Handvoll Mehl bestäuben und zu einem Rechteck (30 × 25 cm) flach drücken. Die Längsseiten zur Mitte klappen, den Teigling umdrehen und auf das Blech legen. Mit Mehl bestäuben und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
3. Inzwischen das Filet auf einem Teller ca. 40 Min. tiefkühlen. Knoblauch schälen und halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Tomatenpüree, 100 ml Wasser, Oregano, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer einrühren. Aufkochen und bei kleiner Hitze 8-10 Min. köcheln lassen.
4. Das Filet in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf die Sauce legen und mit einem Kochlöffel in die Sauce schieben, bis sie damit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 3 Min. kochen. Dann wenden und ca. 3 Min. weiterkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bistecca und Sauce auf vier Tellern anrichten. Mit dem Ciabatta servieren.