

Steak & Cheese pizza uit de Gozney Dome

👤 4 personen

⌚ 30 minuten

🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| - 4 deegbollen (á 250 gr per stuk) | - Voor de saus |
| - Semola | - 200 gr Creme fraiche |
| - 500 gr ribeye steak | - 1 el grove mosterd |
| - 2 rode uien | - 1 á 2 tl knoflookpoeder |
| - 100 gr mozzarella of Fior di latte | - 1 tl citroensap |
| - 100 gr cheddar | - Snufje zout |
| - Kolenboertje pepermix en zeezout | - Benodigdheden |
| - Olijfolie | - Pizzaoven |
| | - Skillet |
| | - Pizzaschep |
| | - Draaischep |
| | - Pizzames |
| | - Serveerplank |



1. Stook je pizzaoven op naar een temperatuur van 420 tot 440 graden, de steen moet rond de 430 graden zijn voor een goede pizza.
2. Zet de skillet in de oven en laat deze even opwarmen.
3. Dep je ribeye steak goed droog en leg hem zonder vetstof in de skillet.
4. Schroeï de steak aan alle kanten dicht, de steak hoeft niet gaar te zijn. Zodra hij een mooie korst heeft laat je hem op een plank afkoelen.
5. Snijd 2 rode uien in halve ringen en bak deze met een beetje olie in de skillet tot ze net aan glazig zijn en zet ze dan opzij.
6. Meng de ingrediënten voor de saus in een kommetje tot het een gladde substantie vormt.
7. Snijd de steak in dunne, niet te grote plakjes.
8. Haal een bol uit je deegbak en leg hem in de semola. Zorg dat de bovenkant van de bol aan de bovenkant blijft zodra hij de oven in gaat!
9. Vorm de bol tot een pizza en bestrijk de bodem met de mosterdsaus.
10. Beleg de bodem dan met de gebakken uien en de ribeye steak.
11. Bestrooi met mozzarella en cheddarkaas.
12. Bak de pizza tot de korst en bodem goudbruin en knapperig zijn.
13. Maak de pizza af met een beetje Kolenboertje pepermix en zeezout.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**

www.kolenboertje.nl