



Pizza με σιγομαγειρεμένο κοκκινιστό μοσχαράκι και φέτα

Μοσχαράκι κοκκινιστό της προηγούμενης μέρας πάνω σε ζυμάρι pizzas με βαρελίσια φέτα

#pizza #snack #κοκκινιστό #παραδοσιακό

Υλικά: για το κοκκινιστό	Εκτέλεση για το κοκκινιστό
750g μοσχαρίσια σπάλα κομμένη σε κύβους 250g κρεμμύδι ψιλοκομμένο 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη 10 τμχ ντοματίνια κομμένα στη μέση 1κ.σ. πελτέ ντομάτας 500g κονκασέ ντομάτας 200g κόκκινο κρασί 1,5l νερό η ζωμό 2 στικ κανέλα 4 κόκκους μπαχάρι 2 κλωνάρια θυμάρι 2 κλωνάρια δεντρολίβανο 100g ελαιόλαδο 50g αλεύρι 60g φέτα αλάτι πιπέρι	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε μια κατσαρόλα στη φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ρυθμίζουμε την ένταση μέτρια προς δυνατή.2. Αφήνουμε να κάψει καλά.3. Παράλληλα σε μια μπασίνα αλατίζουμε το κρέας και μετά το αλευρώνουμε. Τινάζουμε το έξτρα αλεύρι.4. Τσιγαρίζουμε το κρέας στο ελαιόλαδο για 5 λεπτά προσθέτοντας και τα μπαχαρικά5. Όταν πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο6. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να καραμελώσουν.7. Έπειτα βάζουμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο ολόκληρα (ώστε να τα αφαιρέσουμε ευκολότερα στο τέλος του μαγειρέματος).8. Προσθέτουμε τον πελτέ και τσιγαρίζουμε για άλλο ένα λεπτό.9. Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί και αφού συμπυκνωθεί ενσωματώνουμε και την ντομάτα κονκασέ.10. Προσθέτουμε τον ζωμό η το νερό, τα ντοματίνια κομμένα στη μέση, χαμηλώνουμε την ένταση της φωτιάς και σιγοβράζουμε για μιάμιση ώρα.11. Διορθώνουμε τη γεύση σε αλάτι και πιπέρι.12. Έπειτα, αφήνουμε να κρυώσει καλά.



για την pizza

για την pizza

500g αλεύρι πολυτελείας
500g κίτρινο
17g ξερή μαγιά
20g αλάτι
600g νερό

1. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ τα δυο αλεύρια
2. Τοποθετούμε στο μίξερ το αξεσουάρ που χρησιμοποιείται για το ψωμί και ονομάζεται γάντζος
3. Ρίχνουμε τη μαγιά στο αλεύρι, προσθέτοντας να την ακουμπήσουμε στο ένα άκρο του κάδου και στην ακριβώς απέναντι πλευρά βάζουμε το αλάτι
4. Αρχίζουμε σε χαμηλή ταχύτητα την ανάδευση προσθέτοντας το νερό.
5. Ζυμώνουμε για 5λ σε μέτρια ταχύτητα.
6. Αυξάνουμε την ταχύτητα και ζυμώνουμε για άλλα 5λ.
7. Το αποτέλεσμα είναι ένα ωραίο γυαλιστερό και ελαστικό ζυμάρι
8. Το αφαιρούμε από τον κάδο και το αφήνουμε σε ένα σκεύος σκεπασμένο για 30-40λ να ξεκουραστεί.
9. Εν συνεχεία, παίρνουμε το ζυμάρι μας, το ακουμπάμε σε έναν πάγκο εργασίας και με λίγο αλεύρι το απλώνουμε ενώ το περιστρέφουμε ώστε να έχουμε μια στρογγυλή pizza
10. Παράλληλα προθερμαίνουμε το φούρνο μας στην δυνατότερη ένταση που διαθέτει.
11. Έχοντας μέσα το ταψί στο οποίο θα ψηθεί η pizza.
12. Μόλις είμαστε έτοιμοι απλώνουμε το ζυμάρι πάνω στο καυτό ταψί
13. Με μια τρυπητή κουτάλα, αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και το απλώνουμε στο ζυμάρι της pizzas προσέχοντας να πάρουμε αρκετό κρέας αλλά και σάλτσα του κοκκινιστού.
14. Πασπαλίζουμε την φέτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 10λ

