Stek z pieca do pizzy

Ilość porcji: 2–4 osoby

25 minut

Składniki

- 1 stek (cienki lub gruby kawałek)
- drobna sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- neutralny olej do smażenia
- masło (opcjonalnie)
- ząbki czosnku (opcjonalnie)
- świeże zioła (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Cienki stek (poniżej 1,5–2 cm)
Wyjmij stek z opakowania i delikatnie oprósz drobną solą. Umieść mięso na kratce i włóż do lodówki na około godzinę. Rozgrzej piec do pizzy do temperatury 225–250°C, pozostawiając w środku żeliwną patelnię. Osusz stek papierowym ręcznikiem i dodaj niewielką ilość neutralnego oleju na rozgrzaną patelnię. Smaż stek, obracając go mniej więcej co minutę. W zależności od preferowanego stopnia wysmażenia smaż około 2–4 minuty z każdej strony. Pod koniec możesz dodać masło, czosnek oraz świeże zioła dla dodatkowego aromatu. Po zdjęciu z ognia pozostaw stek na kratce bez przykrycia przed podaniem.

2. Gruby stek (powyżej 2 cm)

Wyjmij stek z opakowania i delikatnie oprósz solą. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około godzinę. Rozgrzej piec do temperatury 180°C, wkładając wcześniej do środka żeliwną patelnię. Osusz stek papierowym ręcznikiem i dodaj niewielką ilość oleju. Smaż stek, obracając go co minutę. Piecz przez około 6–8 minut z każdej strony, zależnie od grubości mięsa i preferowanego stopnia wysmażenia. W połowie pieczenia wyjmij stek i pozostaw na 5 minut odpoczynku. Następnie włóż ponownie do pieca, aby dokończyć przygotowanie. Pod koniec możesz dodać masło, czosnek i świeże zioła. Przed podaniem odstaw mięso na chwilę bez przykrycia.

Jak przygotować stek w piecu do pizzy?

Przygotowanie steka w piecu do pizzy nie polega na ścisłym trzymaniu się jednego przepisu. Każdy kawałek mięsa różni się grubością, zawartością tłuszczu czy strukturą, dlatego najlepsze rezultaty daje zrozumienie kilku podstawowych zasad. Choć piece do pizzy marki Witt zostały stworzone przede wszystkim z myślą o pizzy, ich wysoka temperatura sprawia, że doskonale sprawdzają się również podczas przygotowywania steków. Kluczowe jest jednak odpowiednie wyposażenie — najlepiej użyć solidnej patelni żeliwnej odpornej na wysokie temperatury. W przypadku grubszych kawałków mięsa warto korzystać z termometru do mięsa, takiego jak **Witt CookPerfect**, który pozwala kontrolować temperaturę wewnątrz steka podczas przygotowania. Najważniejszym czynnikiem jest grubość mięsa. Cieńsze steki wymagają wysokiej temperatury i krótkiego czasu smażenia, natomiast grubsze kawałki potrzebują niższej temperatury oraz bardziej kontrolowanego procesu.

Docelowa temperatura wewnętrzna steka

Przy pieczeniu warto kierować się temperaturą wewnątrz mięsa:

- Rare — 50–52°C
- Medium Rare — 53–56°C
- Medium — 57–62°C

Powyżej 62°C mięso zaczyna przechodzić w stopień well done. Pamiętaj, że po zdjęciu z ognia temperatura wewnętrzna nadal rośnie. Dlatego najlepiej wyjąć stek około 4–5°C przed osiągnięciem docelowej temperatury.

Odpoczynek mięsa ma znaczenie

Odpoczynek po pieczeniu jest równie ważny jak samo przygotowanie. Dobrą zasadą jest pozostawienie steka na mniej więcej taki sam czas, jaki spędził podczas pieczenia. Dzięki temu soki równomiernie rozprowadzają się wewnątrz mięsa, co sprawia, że po pokrojeniu pozostaje ono bardziej soczyste. Nie przykrywaj steka folią aluminiową — skraplająca się para może zmiękczyć chrupiącą, dobrze przypieczoną powierzchnię.

Kilka praktycznych wskazówek

- W przypadku cienkich steków nie warto pozostawiać mięsa wcześniej w temperaturze pokojowej. Jeśli wnętrze mięsa będzie zbyt ciepłe, łatwo doprowadzić do sytuacji, w której środek będzie już gotowy, zanim na zewnątrz pojawi się odpowiednio przypieczona skórka.
- Przy grubszych stekach można pozwolić mięsu lekko się ogrzać przed pieczeniem. Im większy kawałek, tym niższa powinna być temperatura pieca — ciepło musi mieć czas, aby dotrzeć do środka bez przypalenia zewnętrznej warstwy.
- Pod koniec przygotowania warto dodać odrobinę masła, całe ząbki czosnku oraz świeże zioła, które dodatkowo wzbogacą smak mięsa.