

Pizza s paradajkami, bazalkou a mozzarellou

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame mlieko, ocot a vajce. V inej mise zmiešame múku, droždie, soľ a cukor (10 g). Zmiešame obe zmesi dohromady a pridáme olej, postupne pridáme do cesta vodu (100 ml). Cesto rozotrieme do tortovej formy (je možné urobiť navlhčenými rukami). Nakrájame cibuľu na drobné kúsky a dáme do misky s paradajkovým pretlakom, vodou (10 ml), cukrom (10 g) a bazalkou. Potrieme paradajkovou zmesou cesto. Nakrájame mozzarella a poukladáme navrch. Necháme 20 minút vykysnúť. Pečieme v rúre predhriatej na 180 °C 20 až 25 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **BREAD MIX DARK LIANA - bezlepková zmes s 3 druhmi vlákniny na tmavý chlieb a pečivo 1000 g** - 225 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 110 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Ocot** - 2 g
- **Mozzarella** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

