

Tekvicová pizza

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misky s vlažnou vodou si rozdrobíme droždie a miešame až do úplného rozpustenia.

Vo veľkej mise si zmiešame preosiatu múku so soľou. V múke si urobíme jamku, do ktorej pridáme 1 lyžičku olivového oleja. Za postupného prilievania droždovej zmesi vypracujeme vláčne cesto, ktoré nesmie byť príliš lepivé. Vypracované cesto dáme do misy, zakryjeme ho utierkou alebo potravinárskou fóliou a dáme ho kysnúť na 30 – 40 minút. Cesto by malo zdvojnásobiť svoju veľkosť. Rúru aj s kameňom na pečenie si predhrejme na 200 °C. Pokiaľ nemáme kameň na pečenie, necháme v rúre rozpáliť plech na pečenie.

Maslovú tekvicu olúpeme, lyžicou odstránime semienka, nakrájame ju na tenké plátky, ktoré rozložíme na druhý plech vyložený papierom na pečenie. Tekvicu osolíme, okoreníme a pokvapkáme slnečnicovým olejom. Dáme piecť do predhriatej rúry do zmäknutia (10 – 20 minút). Upečenú tekvicu vyberieme z rúry a teplotu rúry zvýšime na 250 °C.

Vykysnuté cesto vyklopíme na dosku a dôkladne ho prehnetieme. Z cesta si vytvoríme 2 rovnako veľké gule, ktoré dáme na pomúčenú dosku a prikryjeme ich jemne navlhčenou utierkou. Cesto necháme zhruba 30 minút kysnúť.

Medzitým dáme do misky ricottu či iný syr, ktorú ochutíme rozotreným cesnakom, osolíme, okoreníme a dobre premiešame. Pracovnú plochu si posypeme malým množstvom hladkej múky a z cesta si vytvarujeme tenkú placku s priemerom cca 35 cm. Okraj placky necháme hrubší, aby sme zabránili vytekaniu náplne. Pizzu potrieme ochutenou ricottou, poukladáme na ňu upečenú tekvicu, nakrájanú červenú cibuľu a rozmarín. Pizzu opatrne pretiahneme na kartón alebo sádzaciu lopatku (posypané polohrubou múkou) a s ich pomocou presunieme pizzu na rozpálený kameň na pečenie. Pečieme zhruba 7 minút do zozlatnutia. Ihneď podávame.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 5 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 250 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Tekvica Hokkaido** - 150 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 165 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

