

Cuketová pizza na lístkovom ceste

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (250 g) preosejeme do misy, pridáme pol lyžičky soli a premiešame. Pridáme 50 g na kúsky nakrájaného masla a rukami alebo pomocou robota spracujeme na mrvenicu. K mrvenici začneme pomaly pridávať vodu a vypracujeme mäkké cesto. Vodu pridávame postupne, tak ako bude potrebné, vždy dobre zapracujeme. Zostávajúcich 75 g masla dáme do misky a necháme trochu povoliť v mikrovlnke. Maslo sa nesmie rozpustiť, len trošku zmäknúť, tak aby sa dalo rozmazať lyžicou. Rozdelíme ho v miske na tri časti, t. j. 3× cca 25 g. Cesto rozvaľkáme na mierne pomúčenej ploche na obdĺžnik s rozmerom cca 40 × 20 cm. Asi dve tretiny plochy rozvaľkaného cesta potrieme tretinou zmäknutého masla (25 g). Dobré sa na roztieranie hodí lyžica. Nenatretú tretinu cesta prehneme do stredu a z druhej strany preklopíme druhú časť cesta. Cesto opatrne rozvaľkáme, opäť do obdĺžnika cca 40 × 20 cm a postup dvakrát zopakujeme so zostávajúcim maslom. Nakoniec cesto ešte niekoľkokrát zložíme na tretiny a znovu rozvaľkáme na obdĺžnik. Stačí trikrát až štyrikrát. Počas vaľkania podľa potreby mierne posypávame múkou a snažíme sa na cesto príliš netlačiť. Hotové cesto dáme pred použitím stuhnúť asi na hodinu do chladničky. Lístkové cesto necháme rozmraziť. Cuketu olúpeme, pokrájame na kúsky a dáme rozdušiť s jednou pokrájanou paprikou na cibulke s trochou oleja. Osolíme, okoreníme a roztlačíme cesnak. Necháme vychladnúť. Medzitým si odmeriame papier na pečenie, pomúčime ho a rozvaľkáme naň lístkové cesto. Pokvapkáme kečupom a rozprestrieme rozdusenú cuketu. Navrch pokrájame surové paradajky a papriky, znova okoreníme a posypeme strúhaným syrom. Rúru si rozohrejeme na 180 °C a pečieme do zružovenia syra a okrajov cesta.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 260 g
- **Bio ketchup 530 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 180 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 125 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Eidam 30%** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

