

Bezlepkový cuketový koláč s kôprom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cuketu umyjeme, osušíme a nakrájame na tenké kolieska aj so šupkou. Osolíme ju a necháme postáť 10 minút. V plastovej miske zmiešame prelisovaný cesnak (3 strúčiky) s medom, octom (2 PL), citrónovou šťavou, slnečnicovým olejom a korením. Pridáme nasekaný kôpor. Z cukety odstránime prebytočnú šťavu a vložíme do misky s marinádou. Dôkladne premiešame, nádobu uzatvoríme alebo prikryjeme potravinovou fóliou a dáme do chladničky aspoň na dve hodiny (môžeme nechať aj cez noc).

Pripravíme si cesto. Vo väčšej mise zmiešame všetky suché prísady (múky, škrob, droždia, 1 ČL soli), potom pridáme 50 ml olivového oleja, vodu a 1 ČL octu a vypracujeme ručne alebo hnetačom vláčne cesto. Cesto by sa malo odliepať od misky. Na povrchu posypeme trochou múky Forte, prikryjeme fóliou alebo čistou utierkou a necháme aspoň 45 minút kysnúť na teplom mieste.

Na pracovnú dosku si položíme papier na pečenie vo veľkosti veľkého plechu, na ktorý vyklopíme cesto. Rozvalkáme ho priamo na papieri približne na hrúbku 5-7 mm do tvaru obdĺžnika a spolu s papierom ho preniesieme na plech. Prstami potom cesto potrieme olivovým olejom tak, aby po okrajoch ostalo voľné asi 1,5 cm. Na tenké plátky nakrájanú mozzarellu poukladáme rovnomerne na cesto, na to plátky marinovanej cukety a nakoniec pomedzi na kolieska nakrájané cherry paradajky. Suché okraje cesta z každej strany zahneme dovnútra a potrieme rozšľahaným vajcom. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200 °C približne 20-25 minút, kým sú kraje cesta do zlatista upečené. Po vybratí z rúry okraje koláča ešte za horúca potrieme vlažnou vodou, tak nám cesto vydrží dlhšie vláčne. Koláč podávame teplý.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 380 g
- **Cuketa** - 120 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Cesnak** - 6 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Citróny** - 25 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Med včelí kvetový** - 12 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Ocot** - 25 g
- **Rezistentný škrob** - 10 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 40 g
- **Mozzarella** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

