

Bezlepková pizza

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky přísady na cesto (400 g múky, 1 balenie sušeného droždia, 1 ČL soli, 1 ČL octu, 300 ml vody a 50 ml olivového oleja)

dáme do veľkej misy a spracujeme z nich cesto. Miesime ho poctivo, miesením cesto vyzrieva. Hotové cesto potrieme olivovým olejom, misu prikryjeme potravinovou fóliou a pri izbovej teplote ho necháme vykysnúť na dvojnásobok. Ak nechávate cesto kysnúť na programe v rúre, prikryte ho utierkou a do rúry vložte nádobu s vodou, aby sa tvorila para a vlhké prostredie, vďaka čomu ostane bezlepkové cesto nevyschnuté.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 bochníčky, každý z nich premiesime na pomúčenej pracovnej doske a vytvarujeme z nich pizze (šikovnejší ručne, menej zdatní kľudne valčekom).

Pizové cesto položíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme tomatom (na kúsky nakrájané paradajky, 1 PL bazalkového pesta (ak nemáte, dajte asi 1 PL nasekanej čerstvej bazalky), trochu soli podľa chuti, čierne korenie, 1-2 strúčiky rotlačeného cesnaku, pol ČL oregana alebo zmesi korenia na pizzu) tak, aby asi centimeter okraju ostal nepotretý, posypeme strúhaným syrom a dozdobíme podľa chuti. Okraje cesta potrieme olivovým olejom.

Pečieme pri vysokých teplotách (230-250 stupňov) asi 15 minút, kým sa okraje cesta nezačnú farbiť do zlatova. Pred podávaním pokvapkáme zmesou oleja a rozlačeného cesnaku, prípadne dochutíme bylinkami.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 400 g
- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Ocot** - 6 g
- **Krájané paradajky** - 120 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Pizza korenie** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 9 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

