

Schiacciata

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame 150 g múky, olej, soľ, kvasnice, vlažnú vodu a vypracujeme cesto. Za stáleho miesenia pridáme zvyšnú časť múky, kým sa cesto prestane lepiť na ruky. Pomúčime si pracovnú dosku, z misy na ňu vyklopíme cesto a ďalej miesime. Musíme dosiahnuť vláčne a poddajné cesto, ktoré rozdelíme na dve rovnaké časti a vyvalkáme. Prvú časť preložíme na vymastený neprilnavý plech. Poukladáme na ňu nakrájanú varenú šunku, na kúsky nakrájané paradajky, vykôstkované a posekané čierne olivy. Posypeme syrom a poukladáme naň plátky mozzarely. Všetko prikryjeme druhou časťou cesta a okraje dobre spojíme. Povrch potrieme trochou oleja. Pečieme v predhriatej rúre.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 20 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Olivy zelené** - 15 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Droždie 7 g** - 5 g
- **Mozzarella** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Pálky šunka 2000 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

