

Pizza zo zemiakmi

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku zmiešame s čerstvými alebo sušenými kvasnicami, pridáme vodu a olej a vymiesime. Cesto položíme na mierne vymastený plech a necháme kysnúť na teplom mieste asi jednu hodinu. Ošúpeme surové zemiaky, nakrájame ich na veľmi tenké plátky a poukladáme na cesto. Pridáme na kocky nakrájanú mozzarellu a na kúsky nakrájané sardely (2-3 filety ančovičiek v oleji), oregano, soľ a pokvapkáme olejom. Pečieme v predhriatej rúre.

Ingrediencie

- **Droždie** 42 g - 10 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka** 1000 g - 300 g
- **Zemiaky** - 200 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Sardinky v slnečnicovom oleji** - 20 g
- **Mozzarella** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

