

Pizza

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Čerstvé kvasnice rozpustíme vo vlažnej vode (trochu vody si odložíme nabok). Pridáme preosiatu múku a vypracujeme cesto. V odloženej vode rozpustíme soľ (5 g) a roztok prilejeme do cesta. Nakoniec prilejeme trochu olivového oleja a zamiesime.

Z cesta vytvarujeme guľu a necháme ju kysnúť na teplom a vlhkom mieste asi 30 minút. Keď cesto zdvojnásobí svoj objem, rozvalkáme ho valčekom a preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Povrch cesta potrieme rajčinovou omáčkou, na kocky nakrájanou mozzarellou a pridáme obľúbené prílohy (oregáno, šunka, huby). Pečieme asi 30 minút v predhriatej rúre pri teplote 200°C.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 5 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 150 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 50 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 10 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Mozzarella** - 125 g
- **Jedlá soľ** - 7 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

