

Hubová bezlepková pizza

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku preosejte do misy. Suché droždie rozpustíte v teplej vode a zmiešajte s cukrom. Nechajte droždie pôsobiť niekoľko minút, až kým sa na povrchu nevytvorí pena. Vložte spolu do kuchynského robota a nechajte miesiť 10 minút. Na záver pridajte soľ, ešte trochu vymiešajte a vytvarujte z cesta guľu. Cesto odložte do misy a nechajte zakryté kysnúť cca 2 hodiny. Po vykysnutí môžete pristúpiť k mieseniu cesta. Odporúčame navlhčiť si ruky alebo namazať ich lyžičkou oleja – pomôže vám to, aby sa vám nelepilo cesto na ruky. Rozdeľte cesto na dve časti. Končekmi prstov pomaly rozťlačte cesto do tvaru pizze (hrúbka cca 0,5 cm). Nestlačte príliš na tenko okraje, aby ste dosiahli perfektný tvar pizze s vyvýšeným okrajom. Potrite pizzové cesto paradajkovou omáčkou a pečte 10 minút v predhriatej rúre na 230 °C. Vyberte z rúry, obložte mozzarellou a pečte ešte 5 minút. Ozdobte čerstvými hubami, petržlenom a olivami.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 350 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 60 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Droždie 7 g** - 5 g
- **Mozzarella** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

