

Bezgluténová pizza

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misky nasypeme múku, droždie, cukor, soľ, olivový olej a vodu (nie všetkú). Začnem miesiť. Prilievam vodu podľa hustoty cesta. Vzniknúť by nám mal bochník, ktorý sa nelepí. Tento dáme kysnúť na 30 minút. Zatiaľ čo cesto kysne, nachystáme si všetky ingrediencie, ktoré chceme dať na pizzu (paradajkový pretlak, oregano, šunka, červená cibuľa, mozzarella, šampiňóny, olivy) Pizzu pečieme asi 20 min. na 200 stupňov.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 25 g
- **Olivový olej** - 36 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 100 g
- **Mozzarella** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

