Pizza

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Všechny suroviny smícháme (mouka, vejce, cukr, droždí, voda, sůl). Vláčné těsto necháme 10 minut odpočinout. Rozválíme na tenkou vrstvu a dáme na plech vysypaný třeba polohrubou kukuřičnou moukou. Těsto potřeme rajčatovou omáčkou a dle chuti dozdobíme například mozarellou, šunkou, žampiony, olivami. Pizzu nám skvěle ochutí bylinky, jako je bazalka a oregano. Před pečením povrch zakápneme olivovým olejem. Pizzu pečeme na prudko při teplotě kolem 230 °C asi 6 minut a poté ihned podáváme.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 90 g
- **Cukr krystal** - 1.5 g
- **Kuřecí šunka z prsních řízků výběrová 400 g** - 50 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 160 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 6 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE