Bezlepková pizza - korpus

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Ve vodě (140 ml) rozpuštíme 6 g čerstvéhodroždí se špetkou cukru. Do mísy si dáme 200 g směsi a přimícháme vodu s droždím. Potom přimícháme 1 lžici oleje. Z vypracovaného těsta vytvarujeme bochánek, který rozválíme do tvaru pizzy o síle asi 5 mm. Pizzu necháme asi 30 minut kynout, poté nazdobíme (dle své chuti) a pečeme 20 minut při 180°C.

Ingredience

- **Fala 42 g** - 6 g
- **Pitná voda nesycená** - 140 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Olej řepkový** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE