

Pizza s rajčaty, bazalkou a mozzarellou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme mléko, ocet a vejce. V jiné míse smícháme mouku, droždí, sůl a cukr (10 g). Smícháme obě směsi dohromady, a přidáme olej, postupně přidáme do těsta vodu (100 ml). Těsto rozetřeme do dortové formy (lze provést navlhčenýma rukama). Nakrájíme cibuli na drobné kousky a dáme do misky s rajčatovým protlakem, vodou (10 ml), cukrem (10 g) a bazalkou. Potřeme rajčatovou směsí těsto. Nakrájíme mozzarellu a poklademe nvrch. Necháme 20 minut vykynout. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C 20 až 25 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 2 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 40 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 50 g
- **Fala 42 g** - 42 g
- **Pitná voda nesycená** - 110 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Bazalka 10 g** - 10 g
- **Chlebová směs tmavá bez lepku 1000 g** - 225 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

