

Mini pizzy se šunkou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si těsto: Smícháme mouku, vodu, kypřicí prášek, olej a sůl. Propracujeme je do nelepivé konzistence. Na pomoučeném vále z něj vytvarujeme placku a z té vykrajujeme kolečka o něco větší, než jsou otvory ve formě na muffiny. Kolečka z těsta vtlačíme do otvorů ve formě, pomažeme kečupem, obložíme je nasekanou šunkou, posypeme kořením, nasekanými bylinkami, cibulí a nastrouhaným sýrem. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C dozlatova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **Viktorie šunka nejvyšší jakosti kráj.100 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty 530 g** - 60 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6.5 g

