

Pizza štangličky

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z vlažné vody, cukru a droždí připravíme kvásek. Do druhé misky dáme 200 g mouky, s připraveným kváskem a olivovým olejem. Nakonec přidáme 100 g Bakery mix. Po vykynutí těsto rozválíme do obdelníku a na vymaštěném plechu pokrájíme na úzke pásky. Těsto potřeme olivovým olejem, s česnekem a solí. Natřeme tomatem, poklademe šunkou, sýrem, kukuřicí, olivami a posypeme oregánem. Pečeme při teplotě 200°C cca 10 minut dozlatova. Štangličky podáváme např. s jogurtovo-česnekovým dressingem.

Ingredience

- Česnek - 2 g
- Jedlá sůl - 1 g
- Olivový olej - 30 g
- Olivy zelené - 50 g
- Tylžský sýr 45% plátky 100 g - 50 g
- Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé! - 30 g
- Pitná voda nesycená - 250 g
- Cukr krystal - 5 g
- Oregano 10 g - 5 g
- Směs na pečivo 1000 g - 300 g
- Čerstvé pekařské droždí 42 g - 15 g
- Božská šunka 2,8 kg - 50 g
- Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g - 50 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

