

Pizza calzone

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z vlažné vody a ostatních ingrediencí (mouky, 3 g soli, 8 g droždí, 11 lžic oleje a špetky cukru) dobře vyhněteme tužší těsto. Necháme jej chvíli odležet a ještě jednou prohněteme.

Mezi tím si připravíme náplň. Na zpěněnou cibuli přidáme prolisovaný česnek a orestujeme. Přidáme nakrájená oloupaná rajčata zbavená kyselých jader a šťávy kolem nich. Vše chvíli dusíme. Pak dochutíme solí a špetkou cukru.

Troubu si roztopíme. Z těsta rozválíme dvě placky o velikosti velkého talíře. Vždy polovinu potřeme rajčatovým základem, přidáme pokrájenou mozzarellu, oregano a bazalku. Nakonec zakápneme olivovým olejem. Náplň musí být bohatá, ale neplníme až do kraje. Ty k sobě musíme po přeložení pevně přitisknout. Přeložíme na plech (pečicí papír). Povrch pizzy potřeme vejcem. Pečeme do zlatova a křupava.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 120 g
- **Česnek** - 3 g
- **Olivový olej** - 130 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 110 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Bazalka 10 g** - 3 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

