

Dýňová pizza

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do misky s vlažnou vodou si rozdrobíme droždí a mícháme až do úplného rozpuštění.

Ve velké míse si smícháme prosátou mouku se solí. V mouce si uděláme důlek, do kterého přidáme 1 lžičku olivového oleje. Za postupného přilévání drožďové směsi vypracujeme vláčné těsto, které nesmí být příliš lepivé. Vypracované těsto dáme do mísy, zakryjeme ho utěrkou nebo potravinářskou fólií a dáme ho kynout na 30-40 minut. Těsto by mělo zdvojnásobit svoji velikost.

Troubu i s pečicím kamenem si předehřejme na 200 °C. Pokud nemáme pečicí kámen, necháme v troubě rozpálit pečicí plech.

Máslovou dýni oloupeme, lžící odstraníme semínka, nakrájíme ji na tenké plátky, které rozložíme na druhý plech vyložený pečicím papírem. Dýni osolíme, opepříme a pokapeme slunečnicovým olejem. Dáme péct do předehřáté trouby do změknutí (10-20 minut). Upečenou dýni vyndáme z trouby a teplotu trouby zvýšíme na 250 °C.

Vykynuté těsto vyklopíme na vál a důkladně ho prohněteme. Z těsta si vytvoříme 2 stejně velké koule, které dáme na pomoučený vál a přikryjeme je jemně navlhčenou utěrkou. Těsto necháme zhruba 30 minut kynout.

Mezitím dáme do misky ricottu či jiný sýr, kterou ochutíme utřeným česnekem, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Pracovní plochu si posypeme malým množstvím hladké mouky a z těsta si vytvarujeme tenkou placku o průměru cca 35 cm. Okraj placky necháme silnější, abychom zabránili vytékání náplně. Pizzu potřeme ochucenou ricottou nebo mozzarellou, poklademe ji upečenou dýní, nakrájenou červenou cibulí a rozmarýnem. Pizzu opatrně přetáhneme na karton nebo sázecí lopatku (posypané polohrubou moukou) a s jejich pomocí přesuneme pizzu na rozpálený pečicí kámen. Pečeme zhruba 7 minut do zezlátnutí. Ihned podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Česnek** - 1 g
- **Dýně Hokkaido** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 3 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 165 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino** 100 g - 150 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Čerstvé pekařské droždí** 42 g - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

