Pizza marinera

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Droždí necháme rozpustit ve vlažné vodě. Těsto vymícháme z mouky, soli, cukru, olivového oleje z tuňáka a droždí a necháme kynout 20 minut. Troubu předehřejeme na 250°C. Těsto vyválíme do tvaru kruhu a dáme na plech. Těsto potřete drcenými rajčaty, přidáme nastrouhanou mozzarellu, plátky červené cibule a cherry rajčátka. Ochutíme oreganem, solí a pepřem. Pečeme 25-30 minut při teplotě 200°C. Nakonec přidáme tuňáka, slávky, olivy a rukolu. Ihned podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 100 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 300 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Rukola praná** - 50 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 150 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 7 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE