

Bezglutenowa pizza



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka kukurydziana	0,5 szklanki
mąka ryżowa	0,5 szklanki
woda letnia	0,5 szklanki
oliwa	4 łyżki
drożdże świeże	25 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta

Sos pomidorowy:

pomidory	3-4 sztuki
oliwa	1 łyżka
Oregano suszone Prymat	2 szczypty
czosnek	1-2 ząbki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

Topping:

szynka gotowana	2-3 plastry
mozzarella	125 gramów
pomidory suszone Smak	5-6 połówek
bazylia świeża	
parmezan	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zaczynaj od sosu:

Pomidory sparz, obierz ze skóry i pokrój w drobną kostkę. Czosnek obierz, przeciśnij przez prasę lub drobno posiekaj.

Rozgrzej oliwę, czosnek, chwilę podsmaż (nie dopuść by zbrązowiał), dodaj pomidory, oregano, sól, pieprz. Przykryj, duś 10-15 minut, zdejmij pokrywkę, odparuj nadmiar wody. Ostudź, przetrzyj przez sito lub zblenduj.

2. Ciasto:

Drożdże rozpuść w ciepłej wodzie. Wymieszaj z mąką i szczyptą soli. Zagnieć szybko ciasto, odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Gdy podwoi objętość dodaj oliwę i jeszcze raz zagnieć. Odstaw na około 10 minut. Uformuj placek.

3. Posmaruj sosem pomidorowym, ułóż szynkę i mozzarellę. Piec około 10-15 minut w temperaturze 200-220 stopni. W tym czasie pokrój suszone pomidory.

Po wyjęciu pizzy z pieca, ułóż pomidory, bazylię o posyp startym parmezanem.