pizza na żytnim spodzie

A_KA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

spód	
mąka żytnia	140 gram
Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat	1 łyżeczka
woda ciepła	1/2 szklanki
drożdże suche	2 gram
ksylitol	1/2 łyżeczki
oliwa	6 gram
Dodatki	
mozzarella	60 gram
szynka parmeńska	20 gram
szynka gotowana	40 gram
szpinak	6-7 liści

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i sól przesiać do miski. Z 1/2 szklanki wody odlać połowę do drugiej szklanki. Wsypać drożdże i ksylitol i zamieszać i odstawić do momentu pojawienia się piany czy też bąbelków. Gdy zaczyn będzie gotowy wlać do mąki i dodać oliwę i zagniatać. Dolewać po trochu wody która została. Zagniatać i zagniatać. Odstawić ciasto w ciepłe miejsce na 30 min. Ja wstawiłam do otwartego piekarnika na 50 st. Trochę urosło.
Następnie ciacho na blat / stolnice lekko posypana mąka ryżowa.
Rozwałkować cienko. Przełożyć na blachę wyłożona papierem do pieczenia.
Posmarowałam 2 łyżkami pomidorów z puszki bez cukru. Posypałam bazylia czosnkiem i solą himalajska.
Nałożyłam szynkę prosciutto i szynkę drobiowa. Oraz szpinak. I do piekarnika 200 st 7 minut. Po tym czasie wyjęłam. Położyłam mozzarelle i na kolejne 6 min.