

Bezlepková pizza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na těsto**

- Bezlepková mouka 370 g
- Mléko 250 ml
- Olivový olej 1.5 dl
- Moučkový cukr 2 lžička
- Kvasnice 0.5 kostka

- **Na potřetí**

- Pasírovaná rajčata 2 dl
- Česnek 3 stroužek
- Vepřová šunka bez lepků 100 g
- Mozzarella 100 g
- Cukr krupice 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Bazalka 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si připravíme kvásek; smícháme část teplého mléka, rozdrobené kvasnice a cukr, necháme na teplém místě vzejít, což bude trvat tak 10 minut
2. Kvásek smícháme se zbylým mlékem, olejem a moukou, přidáme špetku soli a vypracujeme těsto, hněteme tak dlouho, až se těsto přestane lepit na mísu
3. Bochánek těsta poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme tak 20-30 minut kynout
4. Připravíme si potírání na pizzu; pasírovaná rajčata smícháme s prolisovaným česnekem, olejem, cukrem a solí a bazalkou
5. Těsto rozprostřeme na plech vyložený pečícím teflonovým papírem a hojně potřeme potíráním na pizzu
6. Potřený korpus obložíme potrhanými kusy šunky, případně dalšími ingrediencemi a posypeme natrhanou mozzarellou
7. Pizzu pečeme v troubě vyhřáté na 250 °C asi 10 minut

Poznámka:

další ingredience dle chuti: papriky, rajčata, žampiony...