

Pizza (bez glutenu i drożdży)



Autor: **Futka**

Przepisów: **1017** Ocena: **28366**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- 2 szklanki mąki kukurydzianej
- 1 czubata łyżka mąki gryczanej
- 0,5 szklanki wody mineralnej
- 1/3 szklanki mleka
- 4 - 5 łyżek oleju rzepakowego (tłoczonego na zimno)
- 1 żółtko + 1/2 spienionego białka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cukru brzożowego
- około 0,5 łyżeczki soli
- Przyprawy: pieprz, zioła prowansalskie, szczypta kurkumy
- **SOS:**
- 1 szklanka przecieru pomidorowego
- sól, cukier brzożowy, 2 ząbki czosnku, zioła prowansalskie, ostra papryka
- **DODATKI:**
- ser Mozzarella
- cebula biała
- zielone oliwki
- pieczarki
- polędwica sopocka lub szynka + listki bazylii

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku przygotowujemy ciasto. Do miski wsypujemy 2 szklanki mąki kukurydzianej, 1 czubatą łyżkę mąki gryczanej, sodę oczyszczoną, sól, cukier brzożowy, pieprz, około 0,5 łyżeczki ziół prowansalskich i szczyptę kurkumy. Mieszamy wszystkie suche składniki.

Następnie dodajemy wodę mineralną, mleko, olej rzepakowy, żółtko i pół roztrzepanego trzepaczką białka - ugniatamy ciasto.

Ciasto odstawiamy do lodówki*.

* Ciasto możemy przygotować dzień wcześniej i wstawić je na noc do lodówki - wtedy będzie bardziej puszyste.



- 2 Następnie przygotowujemy sos, którym posmarujemy ciasto. Do miseczki dodajemy przecier pomidorowy (najlepiej domowy), 2 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, około 1 łyżeczkę ziół prowansalskich i doprawiamy solą, cukrem brzożowym, pieprzem i ostrą papryką (opcjonalnie). Sos możemy zakwasić odrobiną octu jabłkowego, ale nie jest to konieczne.



- 3 Pieczarki obieramy i kroimy w paski.

Cebulę kroimy w piórka i szklimy na odrobinie oleju.



- 4 Ciasto po odleżeniu w lodówce, jeszcze raz zagniatamy i w zależności od tego, jak będziemy piec, postępujemy następująco:

1. Jeśli będziemy piec w formie to smarujemy ją olejem, a następnie układamy w niej ciasto.

2. Jeśli będziemy piec na papierze do pieczenia to również musimy posmarować go olejem, a następnie uformować odpowiedni kształt. Ciasto możemy delikatnie rozwałkować.

* Smarowanie blachy i papieru pozwoli uniknąć przylepienia ciasta. Pamiętajmy, że nie jest to typowe ciasto na pizzę i musimy postępować mniej standardowo.

Uformowane ciasto wstawiamy na około 10 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C.



- 5 Lekko podpieczone ciasto smarujemy sosem pomidorowym, posypujemy serem Mozarella i dodajemy pieczarki, polędwicę i oliwki*.

* Jako dodatków możemy użyć innych, ulubionych składników.



- 6 Po dodaniu dodatków pizzę ponownie wstawiamy do piekarnika i pieczemy ją jeszcze przez około 20 minut.

Upieczoną pizzę posypujemy świeżymi listkami bazylii. Ciasto jest puszyste, delikatne i lekko kruche.



7 Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: