Bezgluten.pl

Pizza niskobiałkowa PKU - przepis na pizzę

Składniki:

- [ ] 250 g Multi Mix - uniwersalna mieszanka niskobiałkowa
- [ ] 25 g świeżych drożdży
- [ ] 3 g cukru
- [ ] 2 g soli
- [ ] 130 g ciepłej wody
- [ ] 1 łyżka oleju
- [ ] ½ łyżeczki ziół prowansalskich

Przygotowanie

Drożdże wymieszać w kubku z cukrem i odrobiną wody, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Mąkę wsypać do miski, dodać sól, olej, rozczyn z drożdży oraz resztę ciepłej wody.
Wyrobić ciasto na jednolitą masę, a następnie rozwałkować na cienki okrągły placek.
Ułożyć na posmarowanej olejem blaszce.
Ciasto posmarować przecierem pomidorowym lub ketchupem.
Na ciasto nakładać dodatki według uznania (pieczarki, papryka czerwona i żółta, pomidor).
Wierzch pizzy można polać zamiennikiem jajka (dwie łyżeczki zamiennika wymieszać z 40 g wody).
Piec w nagrzanym piekarniku około 20 minut w temperaturze 180 stopni C.