Bezglutenowa pizza na cienkim cieście

Amarello

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

mąka gryczana - 150 g
mąka owsiana - 50 g
mąka ryżowa - 100 g
mielony len - 2 łyżeczka
woda - 200 g
suche drożdże - 2 łyżeczka
oliwa z oliwek - 15 g
sól - 1/2 łyżeczka

ulubione dodatki: sos pomidorowy - 1 trochę
mozzarella biała w kulce - 1 szt.
mozzarella żółta - 1 trochę
ricotta - 1 trochę
mała cebula - 1 szt.
oliwki czarne - 1 trochę
oregano - 1 trochę
rukola, świeża bazylia - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do dużej miski wsypujemy wszystkie mąki: gryczaną Amarello, owsianą Amarello i ryżową. Dodajemy pozostałe składniki: mielony len, wodę, suche drożdże, oliwę z oliwek, sól i zagniatamy ciasto (możemy użyć do tego miksera z końcówką „hak”).
Ciasto będzie nadal lekko klejące, ale nie należy się tym przejmować. Oprószamy je mąką gryczaną Amarello i przekładamy do miski wysmarowanej oliwą z oliwek. Przykrywamy ściereczką i pozostawiamy na około godzinę do podrośnięcia.

KROK 2: Piekarnik wraz z kamieniem do pieczenia pizzy rozgrzewamy do temperatury 235 stopni góra dół (jeśli nie mamy kamienia do pizzy możemy upiec ją na rozgrzanej blaszce).

KROK 3: Gdy ciasto wyrośnie dzielimy je na około 4-5 kawałków. Rozwałkowujemy bardzo cienko pojedynczy kawałek ciasta na papierze do pieczenia. Rozprowadzamy sos i układamy dodatki. Od razu po nałożeniu dodatków przekładamy nasze ciasto (wraz z papierem do pieczenia) na kamień do piekarnika. Pieczemy około 10 minut. Kolejną pizzę zaczynamy przygotowywać pod koniec aktualnie pieczonej, gdyż długo posmarowane sosem ciasto może nam się rozpłynąć.