Bezglutenowa pizza z sosem dyniowym

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto: Mąka gryczana - 1 szklanka
Mąka owsiana bezglutenowa - 3/4 szklanka
Woda - 100 ml
Olej kokosowy - 2 łyżka
Sól - 1 łyżeczka
Oregano - 1 łyżeczka
Sos: Mała dynia hokkaido (puree) - 1/4 szt.
Nieaktywne płatki drożdżowe - 1 łyżka
Czosnek - 1 ząbek
Kurkuma - 1/2 łyżeczka
Sól - 1/2 łyżeczka
Czarny pieprz - szczypta
Dodatki: Jarmuż - pęk
Cebula - 1/2 szt.
Cukinia - 3/4 szt.
Czosnek - 4 ząbek
Nieaktywne płatki drożdżowe - 1 łyżka
Ewentualnie: Wegański ser żółty (tarty na drobnych oczkach) - 6 łyżka

Dodatkowe info:

Użyłam tortownicy i średnicy 30 cm.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Mąki mieszamy z solą i oregano, dodajemy olej i wodę i zagniatamy ciasto. Wałkujemy na papierze do pieczenia na płaski placek. Wykładamy wraz z papierem na formie. Ewentualnie palcami dogniatamy ciasto dopasowując do kształtu formy. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 10 minut.

KROK 2: Sos:

Wszystkie składniki na sos blendujemy. Smarujemy sosem lekko podpieczone ciasto na pizzę.

KROK 3: Wykładamy na sos cukinię i, ewentualnie, wegański ser żółty. Wkładamy do piekarnika na następne 25 minut.

KROK 4: W międzyczasie podsmażamy cebulę. Dodajemy do niej posiekane liście jarmużu i przeciśnięty przez praskę czosnek. Dusimy przez 1-2 minuty. Zależy nam, aby jarmuż nie stracił swego pięknego, zielonego koloru.

KROK 5: Po wyciągnięciu pizzy z piekarnika, wykładamy na nią jarmuż z cebulą i czosnkiem i posypujemy płatkami drożdżowymi.