Pizza fit na spodzie z mąki z ciecierzycy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ciasto: mąka z ciecierzycy - 1/2 szklanka
- ciasto: mąka sojowa - 1/3 szklanka
- ciasto: sól himalajska - 1 szczypta
- ciasto: ciepła woda - 1/2 szklanka
- ciasto: proszek do pieczenia bio - 2 łyżeczka
- dodatki: filet z indyka - 100 g
- dodatki: sól himalajska - 1 szczypta
- dodatki: papryka słodka - 1 szczypta
- dodatki: bazylia - 1 szczypta
- dodatki: pieprz - 1 szczypta
- dodatki: passata pmidorowa - 1/3 szklanka
- dodatki: cukinia - 1 kawałek
- dodatki: dynia hokkaido - 1 kawałek
- dodatki: pomidorki koktajlowe - kilka kilka
- dodatki: liście jarmużu - kilka kilka
- dodatki: ziarna lnu brązowego - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Bezglutenowa pizza dla wszystkich na diecie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli, a następnie dolać wodę i wyrobić ciasto. Ciasto rozwałkować na kształt pizzy, przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 2: Dodatki: Passatę pomidorową poddusić na patelni z dodatkiem soli i bazylii- tak, aby lekko odparowała i stała się gęstsza, po czym sos nałożyć na ciasto. Indyka pokroić na mniejsze kawałki i obtoczyć w przyprawach (soli, papryce słodkiej i pieprzy).

KROK 3: Dodatki: Przygotowanego indyka, plastry cukinii, kawałki dyni, pomidory koktajlowe i liście jarmużu poukładać na wierzchu- całość piec około 20- 25 minut w 180 stopniach. Gotową pizzę posypać ziarnami lnu.