

Bezlepková foccacia so zeleninou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bezlepkové múky Promix Forte, Alfa (alebo Beta), pohánkovú múku a tapiokový škrob premiešame. Pridáme soľ, vodu, olej, vajce a kvások, ktorý si pripravíme tak, že v teplom mlieku rozpustíme droždie a cukor a necháme asi 10 minút nakysnúť.

Mixérom s hnetacími metličkami miesime po dobu 5 minút, kým nám nevznikne kašovité hladké cesto. Prikryté fóliou ho necháme na kuchynskej doske v teple vykysnúť asi pol hodinu až hodinu. Vykysnuté cesto ešte trochu zredne, ale to je v poriadku.

Pripravíme si plech (rozмеры asi 25×35 cm), dno aj boky plechu vytrieme olivovým olejom. Mokrými rukami na dno plechu roztláčime kašovitú cesto a necháme ho opäť asi po hodinu podkysnúť.

Na podkysnuté cesto naukladáme rôznu zeleninu tak, aby vytvárala obrázky (napr. kvety, slnko, lúku a pod.). Povrch potrieme olivovým olejom a môžeme ho posypať sušenými bylinkami, prípadne zľahka dosoliť. Takto pripravená bezlepková focaccia je pripravená na pečenie.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 100 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Paprika červená** - 50 g
- **Paprika zelená** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 70 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Rezistentný škrob** - 10 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 12 g
- **Pizza korenie** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

