

# Bezlepkové těsto na pizzu

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Nominal



## Suroviny

**Porce:** 2

- bezlepková mouka Nomix 150 g
- cukr 1.5 g
- čerstvé droždí 6 g
- voda 90 ml
- sůl 1.5 g
- vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Bez lepku

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Ze všech surovin vytvoříme vláčné těsto, které necháme na 10 minut odpočinout. Po tomto čase těsto rozválíme na tenkou vrstvu a položíme na předem vysypaný plech (z bezlepkové mouky). Těsto si každý obkládá podle chuti, někteří mohou zvolit vegetariánskou variantu se sýry a zeleninou, jiní mohou pizzu obložit kuřecím masem, tak jako tak je vždy základem rajčatová omáčka, kterou vytvoříme z rajčatového pyré a bylinek. Pizzu pečeme na prudko při teplotě kolem 230 °C asi 6 minut a poté ihned podáváme.

