PIZZA (GLUTÉNMENTES)



A legtutibb gluténmentes pizza recept a **KEDVES MENTES péksütemény** lisztkeverékből.

1 db ~30 cm átmérőjű pizzához:

- 200 g KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverék
- 3 g só
- 3 g sütőpor
- 2 g porélesztő
- 5 g agave szirup (vagy méz)
- 170 g langyos víz
- 5 g olaj

Elkészítés:

1. A száraz hozzávalókat keverjük össze, majd öntsük rá az olajat és a vizet, gyúrjuk össze.
2. Pihentessük 5 percig, majd enyhén lisztezett felületen nyújtsuk ki 35 cm átmérőjű kör alakúra, tegyük sütőpapírral belét tepsire.
3. A széleit pakoljuk meg sajt darabokkal, hajtsuk fel.
4. Letakarva kelesszük 30 percet.
5. Tegyük rá a kedvenc szószunkat, feltéteket.
6. A felhajtott peremet kenjük meg olajjal (szebben sül).
7. 210 fokon süssük 25-30 percig.

Élesztő mentesen 6 g sütőporral készítsétek.