



Ingrediencie

- 400 g hladká múka
- 100 g Ryžová múka
- 7 g droždie
- 400 g voda
- 1 lyžička soľ
- 1 lyžica olivový olej
- 1 lyžička Cukry, granulované

Postup

1. Vo veľkej mise zmiešajte múky. V malej mise rozpustite droždie a cukor v 100 ml vlažnej vody a nechajte niekoľko minút odstáť. K múke pridajte soľ, potom prilejte rozpustené droždie a zvyšnú vodu a miešajte, kým sa všetko nespojí. Pridajte olivový olej a hneťte cesto asi 10 minút, kým nebude hladké a pružné. Cesto prikryte vlhkou utierkou a nechajte 2–3 hodiny kysnúť.
2. Vykysnuté cesto rozdeľte na 2-3 diely, na pomúčenej ploche vytvarujte oválne placky s hrúbkou asi 1 cm. Placky dajte na plech vyložený papierom na pečenie a nechajte 30 minút kysnúť.
3. Predhrejte rúru na 250 °C (ideálne s kameňom na pečenie, ak máte). Pred vložením do rúry zľahka potrite cesto olivovým olejom. Pečte 10–12 minút, kým cesto nezezlátne a okraje nezískajú chrumkavosť.
4. Po upečení podávajte s obľúbenými ingredienciami. Môžete si vytvoriť klasickú margharittu (mozzarella + paradajkový základ + oregano) alebo vytvoriť bláznivejšie kombinácie podľa toho, na čo máte chuť (ruccolla, huby, rôzne druhy syrov, kukurice alebo napríklad grilovaná zelenina)

🕒 235

⊕ 4

sacharidy	99.38 g
energie	470.26 kcal
tuky	2.5 g
proteín	9.83 g