

Prawie pizza z pieczarkami i bazylią



Składniki

65 g - mąka z ciecierzycy
0,5 szklanka - woda
3 łyżka - oliwa z oliwek
1 łyżeczka - sól
1 łyżka - świeża kolendra
(posiekana)
180 g - przecier
pomidorowy
2 łyżka - pikantny ketchup
50 g - kukurydza
150 g - pieczarki
świeża bazylia
czosnek

Opis wykonania

Bardzo zdrowy "fast-food" w wydaniu bezglutenowym. :)

Mąkę, wodę, łyżkę oliwy z oliwek, pół łyżeczki soli i kolendrę mieszamy, żeby nie było grudek. Odstawiamy na około godzinę, żeby ciasto zgęstniało. Po tym czasie mieszamy krótko, wylewamy do okrągłej formy i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (180 stopni) na około 15-20 minut.

Przecier i ketchup wlewamy do garnka i gotujemy na wolnym ogniu. Obrany czosnek przeciskamy przez praskę do przecieru. Dodajemy pozostałą sól i oliwę z oliwek. Gotujemy około 15 minut.

Pieczarki myjemy, kroimy w dość grube kawałki. Podsmażamy, aż się zrumienią (podczas smażenia dodajemy szczyptę soli).

Upieczony spód pizzy smarujemy przecierem. Posypujemy kukurydzą i pieczarkami. Podgrzewamy około 5 minut w piekarniku. Przed podaniem dekorujemy listkami bazylii.