

Pizza z batata



Składniki

Batata, mąka gryczana,
bazylię, oregano,
wędzona papryka

Opis wykonania

Bezglutenowa pizza z batata

Batata obieramy, kroimy na małe kawałki, dokładnie zawijamy w papier do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika (210*), pieczemy do miękkości (ok 15 min). Gotowego batata dokładnie rozgniatamy widelcem, dodajemy mąkę i przyprawy, zagniatamy (ciasto nie powinno się kleić). Na papierze do pieczenia rozwałkujemy ciasto (bardzo cienko), w kilku miejscach robimy dziurki widelcem, podpiekamy ok 10 min do zarumienienia. Po tym czasie nakładamy ulubione dodatki, pieczemy jeszcze kilka minut .