

Glutenfri och Vegansk Pizzabotten

Portioner: 2–4 runda pizzor

Gräddningstid: 10+5 minuter

En tunn, knaprig pizzabotten – perfekt för hemmagjord pizza! Välj toppings efter din egen smak. Den enkla och goda Pizza Margherita, uppkallad efter den italienska drottningen Margherita di Savoy, innehåller tomat, mozzarellaost och basilika.

Ingredienser

4 dl vatten (42 °C)

3 tsk (9–10 g) torrjäst

1,5 tsk salt

3 tsk extra jungfruolivolja

ca 6–7 dl Viljatuotes Glutenfri Pizza & Streetfood Mix

Instruktioner

1. Blanda vatten och torrjäst. Rör ner salt och hälften av mjölet.
2. Tillsätt olja när psyllium börjar verka. Rör ner resten av mjölet.
3. Låt degen vila under duk i ca 5 minuter.
4. Dela degen i lika stora delar och forma runda bottnar på bakplåtspapper.
5. Täck med plast och kökshandduk, låt jäsa 1,5–2 timmar.
6. Värm ugnsplåt i ugnen. Förgrädda pizzorna på het plåt i 250 °C ca 10 minuter.
7. Toppa med valfria ingredienser och grädda ytterligare 3–5 minuter tills osten smält.