



Пица Капричиоза со тесто од Палента

Храната без глутен е многу популарна во последно време, и тоа не само кај оние кои се алергични на глутен. Таа многу брзо прераснува во паметен начин на јадење со кое не се внесуваат многу јаглени хидрати и за многу кратко време ќе почувствувате дека со внесувањето на храна која не содржи глутен исчезнува чувството на подуеност. Јадете правилно, изгледајте одлично.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **1 – 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 160 грама Палента
- 625 милилитри вода
- 125 милилитри млеко
- 1 лажичка сол
- 1 лажица маслиново масло

За ФИЛ ќе ви треба:

- 6 парчиња кулен
- Една рака печурки
- 3 парчиња шунка
- Една рака маслинки
- Една рака сечкана моцарела
- 5 лажици исечкани домати

Чекор 1

Ќе почнеме со подготовка на тестото. Ставете ги Палентата, водата и млекото во тавата и варете постојано мешајќи додека добиете густа смеса.

Убаво би било доколку додадете и малку маслиново масло или путер и задолжително убаво зачинете.

Чекор 2

Плитката тава обложете ја со хартија за печење и истурете го тестото.

Распоредете го рамномерно по целата тава со тоа што на краевите ќе има малку подебел слој. Потоа ставете го во фрижидер околу 1 час.

Чекор 3

Загрејте ја рерната на 150 степени и печете го тестото 30 минути. Потоа извадете го од рерна и почнете со редување на филот.

Ние користиме состојки кои се типични за Капричиоза.

Внимавајте да не ставите премногу од состојките или пак премногу течност затоа што ова тесто не е толку цврсто како стандардните теста за пица.



Чекор 4

Ставете ги сите состојки врз тестото и печете уште 25 минути додека убаво да се испече. Оставете ја пицата малку да се олади, исечете и послужете.

Совет

Ова тесто за пица се подготвува за 5 минути и нема да заспиете откако ќе се најадете.

Исто така, тоа е многу, многу евтино и можете да го подготвите еден ден претходно па да ви послужи како ужина на работа или на излет.

Користени производи:



Длабок сад со рачки



Плитка тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk