

Špaldová pizza

Potrebuje

- - hladká špaldová múka
- - sezamový olej
- - lyžička sódy bikarbóny
- - soľ
- - ľanové semienka
- - cesnak
- - domáci kečup
- - šunka
- - kukurica
- - olivy
- - Karička tehla

Postup

Pol kila špaldovej hl. múky si dáme do misky, pridáme 5 lyžíc sezamového oleja, lyžičku sódy bikarbóny, soľ, ľanové semienka, postupne pridávame vodu a vymiesime ho tak, aby bolo hustejšie a dalo sa nám dobre rozotierať na papier na pečenie. Rozotierame ho však na tenko, pretože ešte podrastie. Ak máme cesto na papieri, dáme ho na 5 až 7 minút do rúry, vytiahneme a pridáme všetko, čo nám na pizze chutí. Ja som ho potrela domácim kečupom, ochutila oreganom, potrela cesnakom a poukladala šunku, kukuricu, olivy a posypala Kariška tehlou.

Tento recept nám posielal: Michaela z Bojne

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 4