



## Pinsa romana

### Ingredience

- 400 g Pšeničná mouka, bílá, víceúčelová, obohacená, nebělená
- 100 g Rýžová mouka, bílá, neohrožená
- 7 g droždí
- 400 g Voda
- 1 lžička sůl
- 9 g olivový olej
- 4.2 g Cukry, granulované

### Postup

1. Ve velké míse smíchejte mouky. V malé míse rozpusťte droždí a cukr ve 100 ml vlažné vody a nechte několik minut odstát. K mouce přidejte sůl, poté přilijte rozpuštěné droždí a zbývající vodu a míchejte, dokud se vše nespojí. Přidejte olivový olej a hněťte těsto asi 10 minut, dokud nebude hladké a pružné. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou a nechte 2–3 hodiny kynout.
2. Vykynuté těsto rozdělte na 2-3 díly, na pomoučené ploše vytvarujte oválné placky o tloušťce asi 1 cm. Placky dejte na plech vyložený pečicím papírem a nechte 30 minut kynout.
3. Předehřejte troubu na 250 °C (ideálně s pečicím kamenem, pokud máte). Před vložením do trouby lehce potřete těsto olivovým olejem. Pečte 10–12 minut, dokud těsto nezezlátne a okraje nezískají křupavost.
4. Po upečení podávejte s oblíbenými ingrediencemi. Můžete si vytvořit klasickou margharittu (mozzarella + rajčatový základ + oregano) nebo vytvořit bláznivější kombinace podle toho, na co máte chuť (ruccolla, houby, různé druhy sýů, kukuřice nebo třeba grilovaná zelenina)

⌚ 235 Méně

⊕ 4

Sacharidy	97.71 G
Energie	481.29 kcal
Tuky	3.62 G
Protein	11.96 G