NUTRI FREE

Pečeme s Mix per Pizza Nutrifree Česká republika

Made in Italy

Pizza Margherita

Ingredience: (na dvě střední pizzy)
250 g bezlepkové směsi na pizzu Mix per Pizza od Nutrifree
2 balení kvalitní mozzarelly
hrst listů čerstvé bazalky
olivový olej

Domácí rajčatová omáčka:
2 lžíce olivového oleje
1 menší cibule
1 mrkev
½ řapíku celeru
1 plechovka loupaných rajčat (cca 400 g)
500 g čerstvých rajčat
3 lžíce třtinového cukru
1 lžička soli
1 lžíce posekané čerstvé bazalky
2 lžíce smetany ke šlehání (na zjemnění)

Postup:
Na pánvi si rozehřejte olivový olej a zpěňte na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Když zezlátne, přidejte mrkev (na nudličky) a řapíkatý celer (na plátky). Když je zelenina orestovaná, přidejte rajčata z plechovky. Čerstvá rajčata spařte a oloupejte. Pokrájené je přidejte ke směsi. Nechte dusit do zhoustnutí (zhruba 50-60 minut).
Nakonec přidejte cukr a sůl a nechte trochu zkaramelizovat, zjemněte smetanou a doplňte posekanou bazalkou. Vše rozmixujte tyčovým mixérem (pokud je směs hodně hustá, rozřeďte trochou vody).
Těsto si připravte podle návodu na obalu bezlepkové směsi na pizzu. K přípravě budete potřebovat čerstvé droždí, vodu, sůl a olivový olej. Směs nasypte do mísy a dobře promíchejte. Droždí dejte do malé misky s vodou a za pomocí metličky nechte zcela rozpustit. Pomalu přilejte vodu s droždím do mísy s moukou, dokud nezískáte těsto. Za rychlého hnětení přidejte olej a sůl.
Zakryjte potravinářskou fólií a v chladničce nechte kynout cca dvě hodiny.
Vykynuté těsto si rozdělte na dva díly a vyválejte. Potřete rajčatovou směsí, pokládejte pokrájenou mozzarellou a lístky bazalky. Pizzu pokapejte olivovým olejem a pečte na 180 stupňů do zezlátnutí okrajů (délka pečení záleží na typu trouby).

Pizza Margherita

Salát s pečenou dýní, rajčaty a pizza chlebem

Ingredience: (2 porce)
Těsto:
125g bezlepkové směsi na pizzu Mix per Pizza od Nutrifree
90 g voda
10 g čerstvého droždí
7 g olivového oleje

Na potření
2 větší stroužky česneku
1/2 čajové lžičky sušené bazalky
4 polévkové lžíce olivového oleje
sůl

Salát s pečenou dýní a rajčaty
200 g dýně hokaidó
12 ks cherry rajčat
1 střední červená cibule
100 g slaninových kostek
4 hrsti salátu (jednodruhový nebo i směs salátů)
2 hrsti piniových semínek
sůl
pepř
balzamikový ocet
olivový olej
řepkový nebo slunečnicový olej (na opečení slaniny)
Parmazán nebo Grana Padano na ozdobu

Postup:
Den předem si připravte těsto. Rozdrobte droždí do vody, rozmíchejte a vlijte do Směsi na pizzu. Zamíchejte a přidejte olivový olej. Chvíli míchejte vařečkou a poté rukou vypracujte hladké nelepivé těsto. Pokud těsto lepí, přidejte trošku Směsi na pizzu. Přikryjte mísu víkem nebo potravinovou fólií a dejte těsto odležet do ledničky přes noc.
Druhý den těsto vyndejte z ledničky a nechejte při pokojové teplotě odpočívat alespoň 1 hodinu.
Mezitím co těsto odpočívá, si zapněte troubu na 180 °C, připravte směs na potření chleba a salát.
Dýni omyjte, rozpulte, vydlabejte, rozkrájejte na 1/4 a požadované množství nakrájejte na 0,5 cm měsíčky. Rajčata omyjte a nakrájejte na polovinu. Cibuli očistěte a nakrájejte na tenčí plátky. Plech vyložte pečicím papírem, rozprostřete na něj dýni, rajčata a cibuli. Osolte, opepřete a zakápněte olivovým olejem. Dejte péct, během pečení občas promíchejte. Zeleninu pečte cca 20 minut dozlatova.
Rozehřejte pánev, na které nasucho opražte piniová semínka. Poté na pánev kápněte trošku slunečnicového nebo řepkového oleje a opečte slaninu.
Do větší mísy dejte natrhaný salát, upečenou zeleninu, slaninu, zakápněte olivovým olejem a dochuťte solí, pepřem a balzamikovým octem.
Připravte si směs na potření pizza chleba, a to smícháním olivového oleje s prolisovaným česnekem a sušenou bazalkou.
Těsto vyválejte na pečicím papíře na 0,5 cm kulatou placku, kterou potřete připravenou směsí a osolte. Přendejte na plech a pečte, dokud není chléb zlatavý.
Mezitím co se chléb peče, si salát rozendejte do dvou talířů, posypte semínky a hoblinkami sýra.
Podávejte s právě upečeným pizza chlebem, který jste si nakrájeli na několik dílů.

Salát s pečenou dýní, rajčaty a pizza chlebem

NUTRI FREE

Znáte všechny italské směsi značky Nutrifree?

Buďte s námi ve spojení

Nutrifree Česká republika
cz_nutrifree
www.nutrifree.cz

Made in Italy