

Cuketová pizza na listovém těstě

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Mouku (250 g) prosejeme do mísy, přidáme půl lžičky soli a promícháme. Přidáme 50 g na kousky nakrájeného másla a rukama nebo pomocí robota zpracujeme na drobenku. K drobence začneme pomalu přidávat vodu a vypracujeme měkké těsto. Vodu přidáváme postupně, tak jak bude potřeba, vždy dobře zapracujeme. Zbývajících 75 g másla dáme do misky a necháme lehce povolit v mikrovlnce. Máslo se nesmí rozpustit, jen lehce změkknout, tak aby šlo rozmazat lžící. Rozdělíme ho v misce na tři části, tj. 3 x cca 25 g. Těsto rozválíme na lehce pomoučněné ploše na obdélník a rozměru cca 40 x 20 cm. Asi dvě třetiny plochy rozváleného těsta potřeme třetinou změkklého másla (25 g). Dobře se na roztírání hodí lžice. Nenamazanou třetinu těsta přehneme do středu a z druhé strany překlopíme druhou část těsta. Těsto opatrně rozválíme, opět do obdélníku cca 40 x 20 cm a postup dvakrát zopakujeme se zbývajícím máslem. Nakonec těsto ještě několikrát složíme na třetiny a znovu rozválíme na obdélník. Stačí třikrát až čtyřikrát. Během válení podle potřeby lehce posypáváme moukou a snažíme se na těsto příliš netlačit. Hotové těsto dáme před použitím ztuhnout asi na hodinu do lednice. Listové těsto necháme rozmrazit. Cuketu oloupeme, pokrájíme na kousky a dáme rozdušit s jednou pokrájenou paprikou na cibulku s trochou oleje. Osolíme, opepříme a rozmáčkne česnek. Necháme vychladnout. Mezitím si odměříme pečicí papír, pomoučíme ho a rozválíme na něho listové těsto. Pokapeme kečupem a rozprostřeme rozdušenou cuketu. Navrch pokrájíme syrová rajčata a papriky, znova okořeníme a posypeme strouhaným sýrem. Troubu si rozežřejem na 180° a pečeme do zrudnutí sýra a okrajů těsta.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 180 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Eidam 30% cihla** 2600 g - 64 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 256 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

