Pizza z květákového těsta

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

150 g	květák
1 ks	bílek
50 g	mleté mandle
40 g	pohanková/ celozrnná mouka
špetka	jedlá soda/ kypřicí prášek
	sůl a mletý pepř



Náplň

100 g	šunka
3 ks	rajčata
4 ks	žampiony
1 balíček	mozarella
	koření na pizzu (tymián...)
1 hrst	rukola
	olivový olej

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 170° Celsia. Na plech rozprostřeme pečicí papír a potřeme jej slabou vrstvou tuku. Květák očistíme, krátce povaříme a poté nastrouháme najemno. Všechny základní ingredience na těsto smícháme a dobře zpracujeme. Z těsta vytvoříme základ na pizzu o výšce asi 1/2 cm a dáme péct do trouby na 25 minut. Na předpečený základ pizzy pak poklademe šunku, pokrájená rajčata, žampiony a mozzarellu. Ochutíme kořením a vložíme zpět do trouby na posledních 10 minut. Po vytažení z trouby přesypeme čerstvou rukolou a pokapeme olivovým olejem. Ihned podáváme.