

seven^days

GLUTENFRI BATATPIZZA DEG



En glutenfri pizzabotten som inte är torr, det tycker vi om! Hemligheten ligger i den mosade bataten i degen.

Förberedelseid: 00:50

Tillagningstid: 00:40

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 2

Tillagning

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skala och tärna bataten. Bred ut batattärningarna på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och grädda på mellersta falsen i 30 minuter tills bataten är mjuk.
3. Rör ihop chiafrön med vatten i en liten skål och låt stå i 10 minuter.
4. Placera den mjuka bataten i en skål och mosa sönder den med hjälp av en gaffel. Rör i chiagelén, havremjöl, mandelmjöl, olivolja, äppelcidervinäger, basilika, oregano, vitlökspulver, salt och chiliflingor. Blanda ihop tills det bildats en kladdig deg.
5. Placera bakplåtspapper på två ugnsplåtar och fördela degen mellan plåtarna. Sprid ut degen med hjälp av en slickepott tills det bildats en jämn cirkel.
6. Grädda pizzabotten i den 200 grader varma ugnen under 30 minuter tills kanterna blivit gyllene.
7. Ta ut pizzan och låt svalna. Toppa med valfria toppings och grädda ytterligare 5 till 10 minuter.

Ingredienser

800 g Batat
1 msk Chiafrön
3 msk Vatten
3 dl Havremjöl
0,5 dl Mandelmjöl
1 msk Olivolja
1 msk Äppelcidervinäger
1 tsk Torkad basilika
1 tsk Torkad oregano
0,5 tsk Torkad timjan
1 tsk Vitlökspulver
0,5 tsk Salt
1 krm Chiliflingor