



שבלול פיצה מולינו ללא גלוטן

* להכנה של כ- 10-12 שבלולים

רכיבים:

350 גר' תערובת "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

300 מ"ל מים

11 גרם שמרים יבשים

30 גרם שמן זית

8 גרם מלח

למילוי:

רוטב פיצה/ממרח עגבניות מיובשות/פסטו

100 גר' גבינות קשות (צהובה מגוררת/מוצרלה/בולגרית/עיזים וכו')

אופן ההכנה:

- מניחים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ולשים כ-5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ-3 דקות במהירות גבוהה.
- מוציאים את הבצק למשטח מקומח בקמח ללא גלוטן ומחלקים את הבצק ל-6 חתיכות שוות בגודלן ומרדדים כל אחת מהן למלבן באורך של כ-25 ס"מ ורוחב של כ-20 ס"מ.
- מורחים ברוטב פיצה ומפזרים את הגבינות מעל.
- מגלגלים לרולדה הדוקה וחותכים כל רולדה ל-6 חתיכות ומניחים על נייר אפיה.
- מתפיחים כ-45 דק', מכוסה במגבת לחה.
- אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, כ-30-25 דק' עד קבלת צבע זהוב ויפה.