

Pizza

INGREDIENTES para la masa

60g de harina de arroz y un poco más para enharinar.
30g de harina de garbanzo
30g de harina de sarraceno
pizca de sal
100ml de agua tibia
1 cucharada de aceite de oliva
Opcional: ajo en polvo, cúrcuma, orégano.

INGREDIENTES Para el relleno

1 calabacín
1 cebolla
Medio pimiento rojo
Medio pimiento verde
Tomate triturado
Rúcula
2 huevos duros
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva
Opcional: Queso vegano.

PROCEDIMIENTO

Junta las harinas con la sal y añade el aceite. Mezcla bien. Añade poco a poco el agua mezclando constantemente. Una vez formada la masa sobre la mesa pon papel para hornear con una pizca de harina de arroz y extiende la masa con las manos aplastando con cuidado hasta que quede una masa de unos 2-3mm de grosor. Tendrás que espolvorear algo de harina de arroz para que no se pegue. Para el relleno solo tienes que picar las verduras y hacer un pisto casero. Hornea la masa a 190° unos 10 minutos. Sácala del horno, añade el pisto y si quieres el queso vegano y hornea otros 15 minutos más. Sácala del horno y termina con el huevo duro picado y la rúcula aliñada.