

Pizza!!!!

...on verduras, una masa crujiente...muy fácil y entretenido...

¿Qué?

- Brócoli
- Coliflor
- Espárragos trigueros
- Queso mozzarella rallado
- Tomates frescos y pelados
- Tomates cherry
- Orégano, albahaca

Para la masa:

- 450 grs de harina
- 200grs de agua
- 20 grs de levadura de panadería
- 25 grs de aceite de oliva
- 15 grs de sal
- 1cc de azúcar

¿Cómo?

Antes de nada haremos la masa, ya que necesita fermentar y reposar.

Para ello templamos el agua y disolvemos ahí la levadura, el azúcar y la sal. Ponemos la harina en un bol y le añadimos la mezcla de agua, levadura, etc.

Amasando con las manos, le vamos añadiendo poco a poco el aceite y trabajamos la masa hasta hacer una bola.

Cubrimos el bol con plástico de cocina y lo colocamos en un sitio templado (40 C) hasta que fermente.

Veremos que dobla su tamaño lo dejamos reposar en el frigorífico 1 hora y después lo estiramos con un rodillo dándole forma redondeada.

Mientras estaba fermentando hemos preparado las verduras:

- la brócoli y coliflor las cortamos en "arbolitos" y las cocemos al dente, así como los trigueros.
- Rallamos los tomates pelados y los secamos en una sartén caliente con una gota de aceite. Cuando haya perdido el agua y tenga textura de salsa espesa, la ponemos a punto de sal y azúcar.

Cubrimos la pizza con la salsa de tomate llegando casi hasta el borde. Y lo mismo con el resto de ingredientes: queso, verduras y tomatitos cherry.

Solo queda hornear la pizza en el horno a 200°C aproximadamente unos 10 minutos. Espolvoreamos el orégano y unas hojitas de albahaca y.... Listo!