



PIZZA

Sin gluten

Tiempos

Preparación

30 min

Horneado

20 min



Media



Vegano



Sin gluten

RECETA:

- ✓ Comenzar disolviendo la levadura en el agua tibia, agregar la azúcar y dejar reposar 10 minutos para que se active.
- ✓ En un bolw mezclar la harina con el almidón
- ✓ Agregar el aceite de oliva y revolver.
- ✓ Adicionar el agua con la levadura a la mezcla, revolver hasta que lograr una masa suave.
- ✓ Tapar con paño y dejar reposar 30 minutos.
- ✓ Pasado el tiempo, la masa debe haber crecido y estará aireada.
- ✓ Espolvorear harina de arroz en una mesada y amasar con cuidado, agregando harina cada tanto para evitar que se pegue.
- ✓ Darle forma a la masa sobre la lata del horno espolvoreada con harina o un mat de silicona.
- ✓ Agregar la salsa de tomate y topping a gusto.
- ✓ Hornear 20 minutos.



INGREDIENTES

Pizza mediana

MASA

- 2 tazas de harina de arroz
- 1/2 taza almidón, yo use de tapioca, puede ser de mandioca, maíz o papa.
- 25 gramos de levadura fresca.
- 150 ml de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1/2 cucharadita de sal.

TOPPINGS:

- Salsa de tomate
- Tomate
- Champiñones
- Queso vegano o no
- O lo que prefieras!!



Tips: La masa es húmeda todo el tiempo, evitar agregar tanta harina, para que no se seque. Mojarse las manos pa evitar que se te pegue.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana