

Pizza d'albergínia i brie



Una pizza brutal amb albergínia i brie. Si en treiem el pernil dolç tampoc li falta res. Així que també pot ser ovolacteovegetariana.

Per 2 ò 4 bases

Temps: 90 min

Ingredients:

- – 192gr de Mix Gallo sin gluten
- – 1/2 culleradeta de sal
- – 1 1/2 culleradetes de sucre
- – 5 gr de llevat
- – 12 gr d'oli d'oliva
- – 150 gr d'aigua tèbia
- – Oli per estendre la base
- – 1 peça de formatge brie
- – Pebrot verd i vermell
- – 1 Albergínia
- – 1 tall de pernil dolç
- – Tomàquet fregit

- – Orenga
- – Formatge ratllat



Preparació:

PAS 1: Mesclar tots els ingredients amb les mans. Un cop fet tapar la mescla i deixar reposar de 30 min a 1 hora.

PAS 2: Ens untem les mans en oli i dividim la pasta en 4 boles.

PAS 3: Posem una mica d'oli al paper de parafina i estirem la pasta. Si volem massa fina amb una bola fem, si volem una base normal agafem 2 boles.

PAS 4: Tallem l'albergínia a rodanxes fines i les salem.

PAS 5: Posem una capa de tomàquet fregit i espolvorem amb orenga. Seguidament posem formatge ratllat, damunt posem unes rodanxes fines d'albergínia, unes rodanxes fines de pebrot vermell i verd, unes tires petites de pernil dolç i al damunt uns bons talls de formatge brie. Per acabar una mica més de formatge i força orenga.

PAS 6: Després coure al forn a 220º – 240º fins que estigui cuïta. Atenció, no enrrosseix com una farina normal. Queden les vores seques i esponjosa la resta.



Bon Profit!