

Pizza de xampinyons, tomàquet i olives negres



Continuem publicant pizzas. Aquesta sense gluten i vegetariana.

Per 2 ò 4 bases

Temps: 90 min

Ingredients:

Per fer la massa:

- -192 gr 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

Per fer la pizza:

- – 1 safata de xampinyons
- – Olives negres sense pinyol
- – 1 ò 2 tomàquets
- – 2 bitxos en vinagre
- – 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.

Aquesta vegada hem fet una massa fina. Menys pasta i més estirada.

PAS 4: Posem una capa de tomàquet fregit i espolvorem amb orenga. Seguidament posem el formatge ratllat, damunt els xampinyons tallats a làmines, el tomàquet tallat a rodanxes i les olives negres també tallades a rodanxes i acabem de guarnir amb el bitxo talladet petit i una mica més d'orenga.

PAS 4: 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!