



# *PIZZA RÁPIDA*

**Sin harinas panificables**





# PREPARACIÓN

## INGREDIENTES

**MIX: 200 g. de almidón de trigo + 150 g. de fécula de patata + 50 g. de fécula de yuca.**

**240 g. de la mezcla anterior.**

**60 g. de harina de trigo sarraceno (o cualquier otra integral).**

**3 g. de psyllium.**

**8 g. de leche en polvo.**

**8 g. de levadura fresca.**

**7 g. de sal.**

**7 g. de miel.**

**260 g. de agua.**

**15 g. de aceite de oliva virgen extra.**

**6 g. de goma xantana.**





# ELABORACIÓN



- Mezclar los sólidos por un lado, excepto la xantana.
- Mezcle la xantana y el aceite de oliva.
- Añada a los sólidos el resto de ingredientes (separadamente la sal y la levadura) y amase durante 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo, añada el psyllium y la xantana y amase 5 minutos más.
- Añada 50 g. de harina de trigo sarraceno o de arroz a la mesa de trabajo y úntese las manos con aceite para extraer la masa.
- Estire con más harina en la mesa.



# INGREDIENTES PIZZA

- 120 g. de jamón cocido (o cualquier otro embutido deseado).
- 250 g. de queso mozzarella (o alternarlo con otros quesos).
- ½ g. de orégano.
- 150 g. de salsa de tomate muy concentrada.





# ELABORACIÓN PIZZA

- Cortar el jamón en dados grandes.
- Echar, en primer lugar sobre las masas, el tomate frito, a continuación aderezar con el orégano y seguidamente añadir un poco de queso mozzarella rallada.
- Por último repartir de forma ornamental los cuadrados de jamón cocido por encima y enriquecer las pizzas con un poco más de queso rallado (si se desea).
- Introducir la pizza en el horno (precalentado a máxima potencia) y cocinar 7 minutos en el suelo del horno y 3 en la parte superior.

