



Pizza vegetal con masa de espinacas



40 min



2 raciones



media

Elaboración

Paso a paso – Masa:

Ponemos en una batidora las **espinacas** con el agua, y batimos la mezcla. En un bol grande, mezclamos el resto de los ingredientes de la masa. Una vez listas las dos mezclas, las juntamos en el bol, y amasamos. Importante amasar hasta que la masa no se pegue en los dedos. Si la masa se te queda seca, puedes añadir un poco más de agua. Si, por el contrario, está muy pegajosa, añadimos harina hasta que la masa se desprenda de nuestros dedos.

Dejamos reposar la masa 20 minutos sobre el bol, y cubierta con un trapo, para que la levadura haga su efecto. Estiramos la masa con un rodillo para que quede fina. Colocamos la masa sobre un molde, o sobre la bandeja del horno, colocando papel de horno para proteger la masa.

Paso a paso - Pizza:

Sobre la base de la pizza, esparcir el tomate frito, de manera que cubra de manera homogénea toda la base hasta llegar casi al borde. Cortar y laminar las diferentes **verduras** y distribuir sobre la pizza. Distribuir la mozzarella encima de la **verdura**, y aportar un toque de sal, pimienta y orégano.

Hornear durante 20 minutos a 180 grados. Para un acabado extra crujiente, hornear 3 minutos extras a 220 grados.



Brócoli congelado
150 gr



Pimientos rojos y verdes congelados
150 gr



Calabacín y berenjena congelada
300 gr



Espinacas congeladas
50 gr



Tomates cherry deshidratados



Tomate frito 100 gr



Harina 300 gr



Agua 150 ml



Aceite de oliva virgen 2 cucharadas



Levadura panadería 5 gr



Orégano, sal y pimienta

VEGANO 100%

