elGourmet

Pizza sin glutén

Ingredientes

Aceitunas negras: c/n
Bicarbonato De Sodio: 10 grs
Limón para su jugo: 1/4 Unidad
Muzzarela: c/n
Sal: 1 Pizca
Tomates cherry: c/n
Agua: 300 Mililitros
Harina De Arroz: 240 grs
Linaza molida: 20 grs
Cebolla Morada: 1 Unidad
Salsa de tomate: c/n

Preparación de la Receta

- Mojamos con un poco del agua de la receta las semillas se linaza molidas
- Las dejamos 20 minutos para lograr un líquido baboso.
- Agregamos el resto del agua y un chorrito de *limón*
- En otro bol mezclamos los sólidos
- Vamos agregando los sólidos a los líquidos de a poco
- Tiene que quedar una masa suave
- Estiramos sobre una placa de horno engrasada y con un papel de horno por debajo y pintamos con la salsa de *tomate*, ponemos los toppings que queramos y cocinamos hasta *dorar* bien

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-sin-gluten