Power Pizza

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Acompañamiento

Guacamole: 2 cdas
Mayonesa vegana de chile: 2 cdas
Rawmesan: 5 grs
Pepinillos: 2 Unidades
Queso de castaña de cajú: 2 cdas

Huevo Vegano

Aceite de girasol: c/n
Cúrcuma: 1 cda
Tofu semiduro: 100 grs
Sal Marina: c/n

Masa

Agua: 700 cc
Harina integral: 1 Kilo
Sal Marina: 20 grs
Levadura seca: 10 grs
Aceite De Oliva: 50 cc

Relleno

Brócoli blanqueado: 50 grs
Champiñones asados: 50 grs
Coliflor blanqueado: 50 grs
Granos de maíz: c/n
Quinoa tabule: 100 grs
Remolacha baby al vapor: 1 unidad
Vegetales de estación asados: c/n
Champiñones: 100 grs
Coleslaw: 500 grs
Espinaca: 20 grs
Hinojo baby al vapor: 1 unidad
Rúcula: 20 grs
Tomate Cherry: 8 Unidades
Vinagreta: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar *harina* integral, *levadura* seca, aceite de oliva, sal marina e ir agregando de a poco el agua.
- Amasar hasta formar la masa.
- Llevarlo a la mesada y continuar trabajando hasta formar un bollo.
- Dejar descansar en un bol tapado hasta duplicar su volumen.
- Una vez levada la masa cortar bollos de 250 gramos.
- Estirar con palote o a mano y colocar en un molde pizzero.
- Dejar levar hasta duplicar y cocinar en horno a 180° C hasta marcarla.
- Reservar.

Huevo vegano

- Rallar *tofu* semiduro con la parte gruesa del rallador y *saltear* con aceite en sartén caliente.
- *Condimentar* con sal, *curcuma* y cuando se haya tenido retirar de la sartén y reservar.

Relleno

- Mezclar en un bol coleslaw, hojas de *espinaca*, hojas de *rúcula*, champignones fileteados, *quinoa* tabule, *huevo* vegano y *condimentar* con vinagreta (licuado de aceite, *vinagre*, sal, *cebolla* de verdeo, *jengibre*, salsa de soja, *miso* y miel)
- Llevar esta preparación sobre la masa precocida, agregar *brócoli*, *coliflor*, vegetales asados (zanahoria, *berenjena*, *cebolla*, zuchini, zapallito), granos de *choclo* hervido, champignones asados, *remolacha* baby, *hinojo* baby y tomates cherry en mitades.
- *Condimentar* con sal.
- Cocinar en horno a 180°C por 12 minutos y retirar del horno.
- Terminar agregando por encima *guacamole*, queso de *cajú*, rawmwsan, pepinillos fileteados y *mayonesa* de *chile*.
- Servir caliente.

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