Mini pizzas veganas



Consejo del chef

Puedes utilizar los ingredientes que más te gusten y crear así las mini pizzas que prefieras.

Raciones para 10

- ❏ **500 gr** Harina de fuerza
- ❏ **500 gr** Harina de trigo
- ❏ **700 ml** Agua
- ❏ **2** Cucharadas de aceite de oliva
- ❏ **5 gr** Levadura fresca
- ❏ Pizca de sal
- ❏ Maíz cocido
- ❏ Pimiento verde
- ❏ Aceitunas negras
- ❏ Cebolla morada
- ❏ Tomates cherry
- ❏ Albahaca fresca
- ❏ Orégano
- ❏ Rúcula

1. Disuelve la levadura en un vaso de agua tibia.
2. Pon todos los ingredientes secos en un cuenco y después incorpora los líquidos, mezclando con una cuchara un par de minutos hasta obtener una textura pegajosa.
3. Cubre con un paño limpio y deja reposar durante 15 minutos.
4. Coloca la masa en una encimera enharinada y amasa con las manos haciendo pliegues sobre sí misma hasta obtener una masa bien homogénea y moldeable.
5. Cubre de nuevo y deja reposar durante unos 10 minutos, repite la operación al menos otras dos veces para eliminar la humedad de la masa y para que gane aire.
6. Refrigeramos la masa metida en un cuenco y tapada con papel film en la nevera, entre 12-18 horas.
7. Pasado este tiempo, la dejamos a temperatura ambiente un par de horas.
8. Estiramos la masa en una encimera con papel vegetal y formamos mini pizzas de tamaño similar (puedes ayudarte de un cortapastas o vaso).
9. Untamos con salsa de tomate y mozzarella y colocamos nuestros toppings al gusto.
10. Horneamos a 180º durante 10-15 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.
11. Sacamos del horno y servimos con orégano, albahaca y rúcula fresca.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-pizzas-veganas/