Mini galettes saladas de verduras al horno

Consejo del chef

Sirve estas galettes calientes con unas hojas de albahaca fresca.

Raciones para 4

- ❏ **150 gr** Harina de trigo
- ❏ **60 gr** Mantequilla vegetal
- ❏ **50 gr** Agua
- ❏ **1** Cucharadita de sal
- ❏ Salsa de tomate
- ❏ Queso vegano
- ❏ Calabacín
- ❏ Tomate
- ❏ Aceitunas negras
- ❏ Sal y pimienta
- ❏ Orégano
- ❏ Romero
- ❏ Ajo en polvo
- ❏ Aceite de oliva
- ❏ Albahaca fresca
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏
- ❏

1. Colocamos la harina en un bol junto con la margarina.
2. Amasamos hasta conseguir una textura firme y moldeable.
3. A continuación añadimos el agua y la sal y seguimos amasando con movimientos suaves hasta integrar.
4. Hacemos una bola, la introducimos en un cuenco y dejamos reposar 1 hora en la nevera.
5. Pasado este tiempo precalentamos el horno a 200o.
6. Colocamos la masa en una superficie enharinada y con un rodillo la estiramos lo más fina posible.
7. Cortamos en círculos de unos 10 cm de diámetro para hacer galettes individuales.
8. Las colocamos en la bandeja de horno forrada con papel vegetal.
9. Perforamos la base con un tenedor en diferentes zonas.
10. Colocamos un poco de salsa de tomate, queso vegano, rodajas de calabacín, tomate y aceitunas.
11. Regamos con un chorrito de aceite de oliva, salpimentamos al gusto y aderezamos con las especias.
12. Horneamos durante 30 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-galettes-verduras-horno/