

La pizza margarita vegana perfecta



Tiempo de preparación: 110 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 pizzas)

- **Ingredientes**
 - Tomate escurrido 1000g 1/2 taza
 - Aceite de oliva Al gusto
- **Masa**
 - Agua tibia ¾ taza
 - Azúcar 1 cucharadita
 - Harina común o 00 2 tazas
 - Levadura instantánea 1 cucharadita
 - Sal kosher 1½ cucharaditas
- **Pizza**
 - Agua ½ taza
 - Almidón de maíz (sustituto: almidón de arrurruz) 2 cucharaditas
 - Anacardos ¾ taza remojuados durante al menos 2 horas y escurridos
 - Hojas de albahaca fresca para decorar
 - Levadura nutricional 2 cucharadas
 - Orégano 1 cucharadita
 - Sal y pimient recién molida

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Para hacer la masa, combinar la levadura, el azúcar, la sal, la harina y el agua en un bol grande. Mezclar los ingredientes hasta que se forme una masa desordenada. Amasar la masa a mano o con una batidora de pie con gancho de amasar durante 5-10 minutos, o hasta que la masa esté suave y elástica. Si la masa está muy pegajosa, añadir harina de a cucharadas hasta que esté más suave y firme.
2. Untar bien un bol amplio con aceite de oliva. Pasar la masa al bol y darle la vuelta para cubrirla con el aceite. Cubrir el bol con un paño de cocina o con film plástico. Puede dejar la masa en la nevera, tapada, hasta 2 días, o puede dejar que la masa suba en un lugar cálido durante 1 ½ horas, o hasta que doble su tamaño. Si decide refrigerar la masa, deje que llegue a temperatura ambiente antes de darle forma a la corteza (esto es fácil si tiene un horno precalentado a una temperatura alta, ya que la habitación estará caliente).
3. Hacer el queso de anacardos. Poner los anacardos, la levadura nutricional, el agua, el almidón y ½ cucharadita de sal en una licuadora o en un procesador de alimentos. Licuar a alta velocidad hasta que la mezcla esté espesa y lo más suave posible (esto será más fácil en una licuadora de alta velocidad, pero unos minutos en el procesador de alimentos también funcionan; parar de vez en cuando para raspar hacia abajo los lados del procesador). Reservar la mezcla.
4. Cuando llegue el momento de hornear, colocar una piedra para pizza, una plancha de acero para hornear o una bandeja para hornear invertida en el centro del horno y precalentarlo a 500°F (260°C). Batir el puré de tomate, el orégano y ¼ de cucharadita de sal (o al gusto). Probar la salsa y añadir pimienta negra recién molida si es necesario.
5. Dividir la masa en dos trozos de igual tamaño. Dar forma de un círculo de 10 pulgadas a cada trozo; utilizar la parte debajo de la palma de las manos para crear un poco de corteza en los lados. Untar cada círculo con ¼ de taza de la salsa. Utilizar una cucharada para verter la mezcla de queso de anacardos sobre la corteza, unas 5 cucharadas por pizza.
6. Pasar una de las pizzas a una paleta de pizza bien enharinada o a un trozo de papel para hornear. Abrir el horno y deslizar la pizza sobre la piedra para pizza o la plancha de acero para hornear precalentadas. Hornear la pizza durante 8-10 minutos, o hasta que la corteza esté ligeramente dorada, la salsa esté espesa y el queso de anacardos esté semisólido. Repetir con la otra pizza. Decorar las dos pizzas con albahaca, luego cortar en rodajas y servir.
7. *En lugar de la levadura instantánea, se puede utilizar 1 cucharadita de levadura seca activa. En tal caso, comenzar por disolver el azúcar en el agua y, a continuación, espolvorear la levadura sobre el agua. Cuando la levadura empiece a estar un poco espumosa (unos 10 minutos), añadir la harina y la sal y seguir con la receta como se indica.

- *The Full Helping*