

Pizza a la parrilla con salsa de tomate y verduras a la parrilla



Tiempo de preparación: 270 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2-3 personas)

Para esta receta hemos usado:

● Cobertura

- Tomate finamente troceado 3x400gr 200 gr
- Aceite de canola 1 cucharada
- Calabacín amarillo 1/2
- Calabacín verde 1/2
- Perejil 2 cucharadas
- Pimiento rojo 1
- Queso procesado (vegano) 40g

● Pizza

- Aceite de oliva 1 cucharada
- Agua tibia 120ml
- Azúcar Una pizca
- Harina de espelta 250 gr
- Levadura 1/2 cubo

● Salsa

- Aceite de oliva 1 cucharada
- Caldo de Verduras 10ml
- Cebolla 1
- Pulpa de tomates Pomi 1 cucharada



Preparación

Desmenuzar el cubo de levadura en el agua tibia, añadir el azúcar y remover para que se disuelva. En un bol, mezclar la harina con sal. Añadir lentamente el agua con la levadura a la harina y unir amasando. Añadir el aceite de oliva al final y amasar durante 8-10 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Dejar levar tapado en un lugar cálido durante al menos 1 hora. Luego, volver a amasar enérgicamente y dejar levar durante otras 2-3 horas.

Pelar y picar finamente la cebolla. Calentar una olla con aceite y rehogar la cebolla hasta que esté transparente. Incorporar la salsa de tomate Pomì, desglasar con trozos finos de tomate Pomì con caldo de verduras. Cocinar a fuego lento durante 8-10 minutos.

Lavar los calabacines y los pimientos y cortarlos en cubos y tiras. Untar las verduras con aceite, y sazonar con sal y pimienta. Encender la parrilla y asar las verduras durante 2-3 minutos.

Aplanar la masa de pizza en una superficie de trabajo enharinada y estirlarla suavemente con los dedos. Colocar la pizza en una piedra para pizza, untarla con la salsa de tomate, los calabacines, los pimientos y el queso vegano procesado. Espolvorear con sal y pimienta y asar durante 5-6 minutos con la tapa de la parrilla cerrada. Disfrutar con perejil fresco.

- *Lenaliciously*