Pomì
O Così. O Pomì.

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

Tempo di preparazione: 270 min
Dificultad: Fácil

Pizza

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

Salsa

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

Cobertura

- Aceite de canola: 1 cucharada
- Calabacín amarillo: 1/2
- Calabacín verde: 1/2
- Perejil: 2 cucharadas
- Pimiento rojo: 1
- Queso procesado (vegano): 40g
- Sal, pimienta:

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 estirarla 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.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 200 gr