

Pizza de espelta con salmón y albahaca



Ingredientes

270 ml de agua

20 gr de aceite de oliva

20 gr de levadura fresca de panadería

3 ctas de sal y 2 ctas de azúcar

500 gr de harina de espelta

100 gr de queso emmental ligh rallado

2 tomates naturales, 2 dientes de ajo 3 ó 4 ramitas de albahaca fresca

2 ctas de vinagre balsámico

4 tomates secos hidratados en agua

60 gr de cebolla dulce picada

160 gr de salmón ahumado en trozos

8 aceitunas negras cortadas en trozos

Pimienta negra

Personas: 8 ú

Tiempo total: 25 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 20 min

Dificultad: baja

Preparación

Caliente el agua, 1 cta de azúcar y la levadura en un recipiente ½ minuto en el microondas. Añada la harina, la sal y el aceite y mezcle hasta formar una masa uniforme. Forme una bola y deje reposar unos minutos hasta que doble su volumen.

Divida la masa en 2 porciones y haga una bola con cada una de ellas formando una pizza redonda y fina, sobre papel de hornear, teflón o molde de pizza. Deje reposar

Ponga el tomate natural en trozos, los ajos, la albahaca, el orégano, el vinagre balsámico, 1 cta de azúcar, la sal, el tomate hidratado escurrido y la pimienta en el vaso de la batidora y mezcle hasta obtener una vinagreta, Extienda la vinagreta en la base de las pizzas, cubra con el queso y adorne con la cebolla picada, las aceitunas y unas rodajas de tomate natural.

Hornee unos 20 minutos a 220 grados con función aire.

Retire y adorne con el salmón y la albahaca.

Nota. Podemos utilizar mozzarella light escurrida en vez de queso enmental light

Pizza de espelta con salmón y albahaca(thermomix)



Ingredientes

270 ml de agua

20 gr de aceite de oliva

20 gr de levadura fresca de panadería

3 ctas de sal y 2 ctas de azúcar

500 gr de harina de espelta

100 gr de queso emmental ligth rallado

2 tomates naturales, 2 dientes de ajo 3 ó 4 ramitas de albahaca fresca

2 ctas de vinagre balsámico

4 tomates secos hidratados en agua

60 gr de cebolla dulce picada

160 gr de salmón ahumado en trozos

8 aceitunas negras cortadas en trozos

Pimienta negra

Personas: 8 ú

Tiempo total: 25 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 20 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso el agua, 1 cta de azúcar, la sal, el aceite y la levadura, programe 2 min/37º vel2. Añada la harina y mezcle 2 minutos vel/espiga.

Retire la masa, forme una bola y deje reposar unos minutos hasta que doble su volumen.

Divida la masa en 2 porciones y haga una bola con cada una de ellas formando una pizza redonda y fina, sobre papel de hornear, teflón o molde de pizza. Deje reposar

Ponga en el vaso el tomate, los ajos, la albahaca, el orégano, el vinagre balsámico, 1 cta de azúcar, la sal, el tomate deshidratado escurrido, la pimienta y triture 4 seg/vel6

Extienda la vinagreta en la base de las pizzas, cubra con el queso y adorne con la cebolla picada, las aceitunas y unas rodajas de tomate natural.

Hornee unos 20 minutos a 220 grados con función aire.

Retire y adorne con el salmón y la albahaca.