

Pizza sin gluten

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

150 gr Harina de arroz

45 gr Maicena

30 gr Harina de trigo sarraceno

3 gr Sal

4 gr Levadura fresca

115 gr Agua - tibia (38-40 °C)

6 gr Aceite oliva

ELABORACIÓN

Disolver la levadura en el agua tibia

En un bol, mezclar las harinas y la sal.

Hacer un hueco y añadir el agua con levadura y el aceite.

Mezclar hasta que la masa sea suave y algo húmeda, sin exceso de pegajosidad.

Tapar con film o paño y dejar levar 60–70 min (dentro del horno apagado con luz encendida o en lugar cálido).

Colocar sobre papel de hornear y extender con las manos húmedas o rodillo hasta unos 2 mm de grosor.

Si quieres bordes crujientes, no los aplastes del todo.

Colocar la masa sobre la rejilla inferior (con el papel).

Horneado

Modo: Solo zona inferior activada (Dual Cook Flex).

Posición: Rejilla, segunda ranura desde abajo.

Temperatura: 220 °C, calor arriba y abajo sin aire.

hornear 15 min.