

# Pizza Vegetariana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pizza-vegetariana>

## Preparación

Mezclar los secos, poner en el centro la levadura, el aceite y el agua. Tomar el bollo, amasar 10 minutos, tapar y dejar leudar. Acomodar los tomates cortados al medio en una asadera, rociarlos con aceite y hornear a fuego fuerte 10 minutos. Aplastarlos con un tenedor y salpimentarlos. Saltear la cebolla cortada en pluma, los zucchinis en ruedas y los champiñones y alcauciles por la mitad. Salpimentar. Estirar la masa en pizzeras aceitadas, pintar con los tomates y hornear 5 minutos. Distribuir encima capas de las verduras salteadas intercaladas con la mozzarella rallada. Hornear 10 minutos más y agregar las aceitunas al llevar a la mesa. Disfrute! Fuente: Revista Maru

## Ingredientes

- 1 taza/s Harina 000
- 1 taza/s Sémola
- 1 cucharadita/s Sal
- 1-1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 300 cc. Agua Tibia
- Para el relleno: 4 Tomates
- 1 Cebolla
- 3 Zucchinis
- 200 gramo/s Champiñones
- 400 gramo/s Alcachofa-Alcaucil
- 400 gramo/s Mozzarella
- 50 gramo/s Aceitunas Negras
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta

