Pizza de coliflor

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g de harina
- 10 g de levadura instantánea de panadero
- 5 ml de aceite
- 5 g de azúcar
- 5 g de sal
- 210 ml de agua
- Para el relleno:
- 1 coliflor pequeña cortada en ramitos
- 16 tomates cherry
- 2 dientes de ajos pelados
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano seco
- Mozzarella rallada
- Queso rallado
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura). Amasar e incorporar poco a poco el aceite y el agua, hasta obtener una masa elástica y homogénea. Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo durante una hora (mínimo), hasta que doble su volumen. Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano. Estirar la masa y formar cuatro círculos de 12 cm. de diámetro. Sofreír el ajo en una sartén con el aceite, cuando coja color agregar la coliflor y los tomatitos, dejar cocer 10 minutos, hasta que el conjunto esté dorado. Salpimentar. Distribuir la mezcla encima de la masa y a continuación la mozzarella, el queso y el orégano. Hornear a 175 grados durante 10-15 minutos, hasta que la pizza esté dorada.