

Pizza alla barbabietola con mozzarella



> 30 min.



Semplice



Vegetariano



Zubereitung

1. Per prima cosa tritare grossolanamente la barbabietola in un frullatore, quindi mescolarla con la farina di ceci, la farina di mandorle, il lievito, il sale, l'uovo e l'olio di cocco per formare un impasto uniforme. Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano tritati finemente. Versare l'impasto in una teglia per pizza rivestita di carta da forno, stenderlo uniformemente e cuocere in forno a 180 °C per 25 minuti.
2. Dopo la cottura, spennellare la base della pizza con la passata di pomodoro. Distribuire sulla pizza la mozzarella saporita, le olive nere, il mais, i peperoni e il parmigiano e infornare nuovamente a 180 °C per altri 10 minuti.
3. Infine, cospargere i broccoli e il prezzemolo fresco e infornare per 3 minuti a 180°C fino a cottura ultimata.

Zutaten

Per l'impasto della pizza:

- 200 g di barbabietola cotta
- 50 g di farina di ceci
- 50 g di farina di mandorle
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- sale
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di olio di cocco

Per la guarnizione:

- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 80 g di mozzarella GOLDSTEIG
- 20 g di olive nere
- 20 g di mais dolce
- 20 g di peperone rosso
- 20 g di peperone giallo
- 30 g di parmigiano
- 20 g di broccoli
- Prezzemolo fresco