

Pizza con base de garbanzos



Ingredientes (para 4 raciones)

- 450 g de agua
- 150 g de harina de garbanzos
- 120 g de mozzarella
- 80 g de salsa de tomate
- 40 g de jamón cocido (opcional)
- 40 g de queso parmesano
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 25 g de tomate seco en aceite
- Orégano (al gusto)
- Sal, pimienta

Elaboración

1. Verter el agua (a temperatura ambiente) en un bol y espolvorear la harina de garbanzos, removiendo constantemente para evitar que se formen grumos. Añadir y mezclar 10 g de aceite y salpimentar. Reposar en la nevera durante al menos 2 horas.
2. Mientras tanto, preparar los *toppings*: Si la mozzarella es fresca, romperla con las manos en trozos, rallar el parmesano y cortar el jamón cocido y el tomate seco en trozos.
3. Precalentar el horno a 180°C. Preparar una bandeja de horno con papel sulfurizado con el aceite sobrante.
4. Volver a mezclar la masa unos segundos y verterla a la bandeja.
5. Hornear durante 20 minutos aproximadamente.
6. Sacar del horno y añadir los *toppings*: La salsa de tomate, el parmesano, el jamón y la mozzarella.
7. Sacar la pizza del horno y terminar con orégano por encima. Servir.