Vegetarianas

Receita de Fã
Fácil
5 Min.
6-12 Doses

PIZZA COM PESTO DE ACELGAS, BETERRABA E COGUMELOS

INGREDIENTES

- PESTO DE ACELGAS
- 50 G DE QUEIJO DE CABRA SECO
- 100 G ACELGAS ARRANJADAS (SEM A PARTE BRANCA)
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 AMÊNDOAS COM PELE
- 120 ML AZEITE
- SAL E PIMENTA
- MASSA DA PIZZA
- 140 ML LEITE
- 100 ML ÁGUA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 420 G FARINHA DE TRIGO
- 10 G FERMIPAN
- MONTAGEM
- COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS
- BETERRABA COZIDA EM TIRAS FINAS
- LIMIANO RALADO
- MIZUNA

CONFEÇÃO

1. Pesto de acelgas:

2. Colocar todos os ingredientes excepto o azeite no robot e triturar 20 segundos na velocidade 12, se necessário BAIXAR os conteúdos do copo e trirurar mais um pouco.

3. Adicionar o azeite pelo bocal com a máquina em funcionamento na velocidade 8. Guardar em recipiente esterilizado e hermeticamente fechado.

5. Massa de pizza:

6. Sem lavar o copo, aproveitando o resto do pesto para temperar a massa, colocar o leite, a água, o fermento e o açúcar e seleccionar 40º, velocidade 2, 1 minuto.

7. Colocar o sal e a farinha e seleccionar velocidade 5, 20 segundos e depois 2 minutos, velocidade 3.

8. Passado esse tempo podem deixar levedar no robot ou num recipiente tapado durante 30 minutos aproximadamente (geralmente selecciono 20 minutos e temperatura 35ºC para ajudar na levedação).

10. Montagem:

11. Começar por ligar o forno a 225ºC. Esticar a massa (eu estico sobre uma folha de papel vegetal), e colocar o pesto, os cogumelos e a beterraba, espalhar Limiano ralado a gosto.

12. Levar ao forno até estar cozido (aprox. 10 minutos).

14. Servir decorado com mizuna.