

Recette de pizza trois fromages sans gluten

-

Recette végétarienne

- Recette sans gluten
- Recette bio



Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 170g de farine de riz
- 30g de farine de maïs
- 160g d'eau
- 1 cuillère à café de levure sans gluten
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Pour la garniture :
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 100g de mozzarella
- 100g de tomme de chèvre
- 1 crottin de chavignol

1. Pour la pâte mettez tous les ingrédients dans le bol d'un robot et pétrissez pendant 5 minutes.
2. Laissez la pâte reposer 15min et ensuite étalez là à la main dans un moule à tarte en tapotant régulièrement pour faire une pâte fine d'un demi centimètre d'épaisseur à peu près.
3. Étalez le concentré de tomate sur la pâte de façon homogène.

4. Coupez les fromages en petits morceaux et les parsemez régulièrement sur la pâte.
5. Faites cuire au four 20 minutes thermostat 6 (ou 180°C). Le fromage doit être bien fondu et réparti uniformément sur la pâte.

Le conseil de Karen

Je côtoie des geeks tous les jours je me devais de leur faire une petite recette dédiée. Une pizza sans gluten pour vous mes geeks, mais quand même bourré de fromage ce qui n'est pas dans mes habitudes. La prochaine recette de pizza sera sans lait ;).