Warzywna pizza na cieście z korzeniem maca

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- sproszkowany korzeń maca - 4 łyżka
- mąka z ciecierzycy - 3 łyżka
- sól sezamowa - 1 szczypta
- len mielony - 2 łyżka
- batata - 1 kawałek
- kukurydza - 1 łyżka
- pomidory daktylowe - kilka kilka
- roszponka - 1 garść
- pestki dyni - 1 łyżka
- przecier pomidorowy - 4 łyżka
- sól morska - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- spirulina - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Wiosenna pizza w sam raz na lekki wiosenny lunch! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Len zaparzyć w 1/2 szklanki wrzątku i odstawić na 15 minut.

KROK 2: Następie dodać mąki, sól i wyrobić ciasto.

KROK 3: Uformować placek, który wyłożyć na blaszkę i piec łącznie około 30 minut w 190 stopniach.

KROK 4: Przecier pomidorowy lekko zredukować na patelni z przyprawami, a następnie dodać spirulinę i wymieszać.

KROK 5: Po 10 minutach pieczenia wyciągnąć spód pizzy z piekarnika, nałożyć sos, plastry batata, kukurydzę oraz pomidory daktylowe i piec kolejne 20 minut.

KROK 6: Gotową pizzę podawać z roszponką i prażonymi pestkami dyni.