



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/2WfDsWZQn8A>

Ingredientes:

Para la base:

100 gr. de quinoa
60 ml de agua
2 cucharadas de aceite
Media cucharadita de levadura sin gluten
Media cucharadita de sal

Para la pizza:

Champiñones
Tomate frito sin gluten
Orégano
Queso de fundir sin gluten
Jamón cocido sin gluten



Lavamos los 100 gr. de quinoa porque en la cáscara del grano hay saponinas, causante del sabor amargo tan característico de esta semilla.



Dejamos reposar de 6 a 8 horas en agua.



Cuando haya pasado ese tiempo ha debido crecer ¡y parecerse a esto!



Incorporamos en una jarra y añadimos media cucharadita de levadura sin gluten, media cucharadita de sal, unos 60 ml. de agua y dos cucharadas de aceite.



¡Batimos!



En un molde, ponemos papel de horno con aceite y añadimos la mezcla. Extendemos bien.



Lo metemos al horno precalentado 180 grados durante 15 minutos por un lado y cuando lo saquemos tendrá este color...



...Y ahora por el otro. Y nuestra pizza de quinoa estará lista.



Pero ahora queda prepararla para comer. Ponemos tomate frito sin gluten (el nuestro es casero, que está mucho más rico) y orégano.



Añadimos:
queso rallado sin gluten,
champiñones,
jamón cocido sin gluten,
y más queso sin gluten.
¡A los Glotonos nos encanta el queso!



Y ahora de nuevo al horno precalentado 180 grados durante 20 minutos.



¡Y listo!

sin gluten