



Πίτσα Μαργαρίτα με ζύμη γλυκοπατάτας χωρίς γλουτένη

Μερίδες: 2 μεσαίες πίτσες **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά

Υλικά για την ζύμη:

- 600 γρ. γλυκοπατάτες (ζυγισμένες με τη φλούδα)
- 180 γρ. αλεύρι ρεβιθιού
- 40 γρ. κορν φλάουρ
- 5 γρ. μπέικιν πάουντερ (1 κ.γλ.)
- ¼ κ.γλ. ξερό βασιλικό
- ¼ κ.γλ. ξερό θυμάρι
- ¼ κ.γλ. ξερή ρίγανη
- 1 κ.γλ. αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την σάλτσα:

- 150 γρ. συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας ή τριμμένες ντομάτες κονσέρβας
- 50 γρ. ντοματοπελτέ
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ κ.γλ. ξερό βασιλικό
- ¼ κ.γλ. ξερή ρίγανη
- ¼ κ.γλ. ξερό θυμάρι
- ½ κ.γλ. σκόρδο σκόνη
- ½ κ.γλ. ζάχαρη της επιλογής μας ή σιρόπι αγαύης
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά:

- 250 γρ. φρέσκια (νωπή) μοτσαρέλα
- φύλλα φρέσκου βασιλικού
- ελαιόλαδο
- γλυκό ή καυτερό μπούκοβο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεφλουδίζουμε τις γλυκοπατάτες, τις κόβουμε σε κύβους και τις μαγειρεύουμε στον ατμό (βλ. video) για 15 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν. Τις αφήνουμε να κρυσώσουν και τις στεγνώνουμε σε καθαρή πετσέτα.



- 2) Τις μεταφέρουμε σε μεγάλο μπολ και τις λιώνουμε πολύ καλά με πιρούνι μέχρι να πολτοποιηθούν.
- 3) Ρίχνουμε στο αλεύρι ρεβιθιού το κορν φλάουρ, το μπέικιν, τα ξερά μυρωδικά, το αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ανακατεύουμε και ρίχνουμε το μείγμα στις γλυκοπατάτες. Ανακατεύουμε απαλά με κουτάλι ή μαρίζ μέχρι να σχηματιστεί πηχτή κολλώδης ζύμη και την χωρίζουμε στα δύο.
- 4) Λαδώνουμε ένα κομμάτι λαδόκολλα, βάζουμε στο κέντρο της το ένα ζυμάρι, καλύπτουμε με άλλη μια λαδόκολλα και την ανοίγουμε με πλάστη σε λεπτό δίσκο πάχους περίπου 0.5-1 εκ. Αφαιρούμε προσεκτικά την πάνω λαδόκολλα και μεταφέρουμε σε ταψί φούρνου. Επαναλαμβάνουμε για το άλλο κομμάτι ζύμης σε άλλο ταψί.
- 5) Ψήνουμε τις ζύμες σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα για 8-10 λεπτά ή μέχρι να στεγνώσει η επιφάνεια τους.
- 6) Παράλληλα ετοιμάζουμε την σάλτσα ανακατεύοντας καλά όλα τα υλικά σε μπολ.
- 7) Βγάζουμε προσεκτικά τις ζύμες από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε), απλώνουμε πάνω τους τη σάλτσα και την μοτσαρέλα (αφού την έχουμε στεγνώσει καλά με καθαρή πετσέτα) διάσπαρτα σε φέτες και ξαναβάζουμε να ψηθούν στην ίδια θερμοκρασία στον αέρα για περίπου 10 λεπτά μέχρι να λιώσει η μοτσαρέλα.
- 8) Σερβίρουμε τις πίτσες ζεστές, αν θέλουμε με φύλλα φρέσκου βασιλικού, λίγο επιπλέον ελαιόλαδο και γλυκό ή καυτερό μπουκόβο.

SUPERTIP

- Η συνταγή έχει δοκιμαστεί με αλεύρι ρεβιθιού (ρεβιθάλευρο) που μπορείς να αναζητήσεις σε όλα τα καταστήματα ειδικής διατροφής (bio, vegan, gluten free κλπ), μεγάλα σουπερμάρκετ αλλά και online.
- Δεν έχει τεσταριστεί με άλλα άλευρα χωρίς γλουτένη όπως βρώμης, αμυγδάλου, καρύδας κοκ επομένως για την οποιαδήποτε αντικατάσταση δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το ίδιο αποτέλεσμα
- Αντί για μοτσαρέλα μπορείς να δοκιμάσεις άλλα λευκά τυριά όπως φέτα ή ανθότυρο αλλά και κίτρινα που λιώνουν. Εναλλακτικά μπορείς να βάλεις φυτικά τριμμένα τυριά ειδικά για ψήσιμο