



Πιτσάκια με ζύμη ρεβιθιού

Μερίδες: 10 πιτσάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα πιτσάκια καλυμμένα στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τη ζύμη:

200 γρ. βρασμένα ρεβίθια, καλά στραγγισμένα
1 κ.σ. ελαιόλαδο
50 γρ. αλεύρι βρώμης*
15 γρ. κορν φλάουρ
½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι (προαιρετικά)

Υλικά για τη σάλτσα & τα toppings:

70 γρ. τριμμένες ντομάτες
1 κ.σ. ντοματοπελτέ
1 κ.σ. ελαιόλαδο
⅓ κ.γλ. [Italian mix](#) ή ξερή ρίγανη ή ξερό βασιλικό
¼ κ.γλ. σκόρδο σκόνη
⅓ κ.γλ. ζάχαρη της επιλογής μας ή σιρόπι αγαύης (προαιρετικά)
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι (προαιρετικά)
80-100 γρ. τριμμένο φυτικό τυρί ή άλλο της επιλογής μας, που λιώνει
5-6 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
½ πιπεριά της επιλογής μας, σε φετάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε τα ρεβίθια και το ελαιόλαδο σε επεξεργαστή τροφίμων και τα πολτοποιούμε σταδιακά: θα χρειαστεί να σταματάμε τη λειτουργία κάθε τόσο και να περνάμε τα τοιχώματα με μαρίζ. Δεν χρειάζεται να τα πολτοποιήσουμε εντελώς.

2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι βρώμης με το κορν φλάουρ, το μπέικιν πάουντερ, αλάτι και πιπέρι, προσθέτουμε τα ρεβίθια και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να σχηματιστεί πηχτή, κολλώδης ζύμη.

3) Παίρνουμε μπαλίτσες ζύμης (περ. των 25 γρ.), τις βάζουμε σε ταψί με λαδόκολλα και τις πατάμε, δίνοντάς τους σχήμα πίτσας.



4) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα για 9-10 λεπτά μέχρι να στεγνώσει η επιφάνεια τους ή εναλλακτικά στο air fryer, στην ίδια θερμοκρασία στο μισό χρόνο ψησίματος.

5) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη σάλτσα ανακατεύοντας σε μπολάκι τις ντομάτες, το ντοματοπελτέ, το ελαιόλαδο, τα ξερά μυρωδικά, τη σκόνη σκόρδο, τη ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι.

6) Βγάζουμε τις ζύμες από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε), μοιράζουμε πάνω τους τη σάλτσα, το τυρί και τα λαχανικά και ξαναβάζουμε να ψηθούν στην ίδια θερμοκρασία στον αέρα για 10 λεπτά (ή στο air-fryer για 5-6). Σερβίρουμε τα πιτσάκια ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου.

*Φτιάχνουμε το δικό μας αλεύρι βρώμης, αλέθοντας καλά και τις νιφάδες βρώμης σε επεξεργαστή τροφίμων (βλ. Video [εδώ](#)).