

Pâte à pizza

Ingédients:

- 1 tasse de farine de légumineuses (pois, pois chiches, lentilles, etc.)
- 1 tasse de farine de sorgho ou de millet
- $\frac{1}{3}$ tasse de farine de tapioca
- 1 c. à table de sucre
- $1\frac{1}{2}$ c. à thé de levure
- 1 pincée de sel
- 1 c. à table d'origan séché
- $1\frac{3}{4}$ tasse d'eau
- 2 c. à table d'huile olive
- 1 c. à the de vinaigre de cidre



À la toute fin :

- 1 c. à table de gomme de xanthane

Instructions:

- Mélanger les ingrédients secs ensemble avec les liquides ensuite. Incorporer la gomme de xanthane à la toute fin, quand le reste est bien mélangé.
- Étendre sur une surface antiadhésive enduite d'huile d'olive, laissez lever 15 minutes et cuire pour 12 minutes à 400°F (200C), sortir du four.
- Garnir et cuire ensuite 10-12 minutes à 425°F.

Pour la garniture:

- Pour la sauce: vous pouvez mélanger du pesto de basilic sans fromage avec de la pâte de tomates ou utiliser du pesto de tomates séchées, ajouter au choix de l'ail haché, en garnir de votre choix de proscuitto, jambon, poulet, poivrons, oignons, champignons en saupoudrant le tout d'origan séché