

Pizza Margherita Semintegrale vegana Rivisitata, con salsa di mozzarella vegan allo yogurt di soia e riduzione di basilico

Pizza Margherita Semintegrale vegana Rivisitata. con salsa di mozzarella vegan allo yogurt di soia e riduzione di basilico



Pizza Margherita Semintegrale vegana Rivisitata, con salsa di mozzarella vegan allo yogurt di soia e riduzione di basilico





Viaggi&AssaggiFelici

**Pizza Margherita Semintegrale
vegana Rivisitata, con salsa di
mozzarella vegan allo yogurt di
soia e riduzione di basilico**

La pizza Margherita è la tipica pizza napoletana, condita con pomodoro, mozzarella, basilico fresco, sale e olio; è, assieme alla pizza marinara, la più popolare pizza italiana. Rappresenta sicuramente il simbolo per antonomasia del patrimonio culturale e culinario italiano, diffusa per la sua fama in tutto il mondo.

Per la mia **MOZZARELLA VEGANA**, ho fatto una **SALSA DI MOZZARELLA VEGAN**, allo **YOGURT di SOIA** che si prepara in 5 minuti e richiede solo 5 ingredienti che sicuramente avrete in casa ed è adatta a chi è allergico alla frutta secca.

✓ è una **mozzarella filante** ✓ fonde se scaldata come la classica mozzarella ✓ è facilissima da preparare ed è pronta in meno di 5 minuti ✓ richiede **solo 5 ingredienti** ✓ ha un gusto neutro e si adatta bene a qualsiasi ricetta ✓ si può utilizzare immediatamente e si conserva in frigorifero 5-6 giorni ✓ è **senza glutine** ✓ è **light e povera di grassi** ✓ ideale per condire la mia PIZZA

Al posto del basilico fresco ho fatto una riduzione al basilico !!!

L'impasto è fatto con farina integrale e farina di farro e con lievito madre essiccato.

Ingredienti per 3 persone

Per la base della pizza

- **Farina integrale:** 120 gr
- **Farina di farro:** 300 gr +quella per le pieghe
- **Acqua tiepida:** 300 gr
- **Pasta madre essiccata BIO :** 20 gr
- **Olio extra vergine d'oliva:** 1 cucchiaino
- **Sale:** 1 cucchiaino
- **Zucchero o Sciroppo di Agave :** 1/2 cucchiaino

Per la *SALSA DI MOZZARELLA VEGAN*,allo **YOGURT di SOIA**

- 115 g latte di mandorle o soia NON dolcificato
- 75 g yogurt di soia naturale NON dolcificato
- 15 g tapioca o fecola di patate o amido di mais
- 15 g olio extra vergine di oliva
- 1-2 g sale o a piacere
- 0.5-1 cucchiaini lievito alimentare in scaglie opzionale, cambierà leggermente il colore della mozzarella
- pepe aglio

Per passata di pomodoro

- **Passata di pomodoro:** 150 gr
- **Olio extra vergine d'oliva:** 1.5 cucchiaini
- **Sale:** q. b.

Per la riduzione di Basilico

- Basilico 10 g
- Olio Extravergine di Oliva q.b.
- Ghiaccio 1
- acqua fredda

PROCEDIMENTI

- **IMPASTO** : Mischia le farine in una ciotola. Crea un cratere nella farina e versaci dentro il lievito. Impasta aggiungendo anche lo zucchero, il sale, l'olio e l'acqua. Fai una palla di pasta e lasciala riposare dentro la ciotola per almeno 2 ore (io lasciata quasi 8 ore), in un contenitore ermetico. Passato questo tempo, aiutandoti con poca farina di farro modella l'impasto a forma di rettangolo e piegalo in 2 parti, richiudendolo a libro. Quindi ripeti più volte. Forma 1 palla di pasta e lasciala lievitare/maturare per altre 24 /48 in frigo.
- **Passiamo al pomodoro** : In una ciotola unire alla passata di pomodoro olio e sale e mischia.
- **SALSA DI MOZZARELLA VEGAN, allo YOGURT di SOIA** : Mettete tutti gli ingredienti in un frullatore e frullate per almeno un paio di minuti. Versate in una casseruola e, **continuando a mescolare** energicamente con una frusta, portate a bollore e lasciate sobbollire per 10 secondi. **IMPORTANTE**: Gli amidi devono cuocere perciò la salsa deve **sobollire** per alcuni secondi e non essere semplicemente scaldata. La salsa si addenserà una volta cotta. Versatela nuovamente nel frullatore e frullate **per almeno 4 minuti** fino ad ottenere una salsa dalla consistenza liscia e cremosa. Utilizzate la salsa mozzarella vegan allo yogurt immediatamente , Ideale per guarnire la pizza, preparare la parmigiana, torte salate etc. Versate la restante salsa in un barattolo e lasciate raffreddare. Chiudete con coperchio e conservate in frigorifero per 5-6 giorni o in freezer fino a 5 mesi. Per utilizzare la salsa mozzarella vegan conservata in frigo, vi basterà frullarla per renderla nuovamente omogenea e cremosa.
- **Per la riduzione di Basilico** [:Mettete le foglie di basilico ben lavate in un mixer cucine e unite i cubetti](#)

di ghiaccio e l'acqua fredda. Condite con l'olio e frullate il tutto a più riprese fino ad avere un'emulsione di basilico della consistenza desiderata.

- **Montiamo la pizza Margherita** :Tira fuori dal frigo l'impasto e lascialo riposare a temperatura ambiente per 1 ora .Stendi un foglio di carta forno sulla teglia ,sopra i panetti, con le mani unte di olio evo lavora l'impasto fino a raggiungere il diametro della pizza desiderato.Versa un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro al centro della pizza e spingila verso i bordi, facendo dei cerchi concentrici con il retro del cucchiaino: in questo modo lo spalmerai su tutta la superficie in modo omogeneo.Rovescia delle cucchiainate abbondanti di mozzarella vegana sulla pizza.Lascia riposare nuovamente all'interno del forno spento solo con luce accesa per almeno 2 ore .Inforna a 220° C per 15/20 minuti, usando il grill per gli ultimi 5 minuti: in questo modo formerai "la crosticina" sulla mozzarella vegana.Sforna.Spruzzare a pioggia la riduzione di basilico, in modo che si formino delle gocce

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**
[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest
<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://www.instagram.com/hashtag/viaggiassaggifelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!