

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΖΥΜΗ ΑΠΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλιτζάνι ωμό κουνουπίδι (πολτοποιημένο στο μίξερ)
- 1 ή 2 ασπράδια αυγών
- 1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί μοτσαρέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
- 1 κουταλάκι αποξηραμένο μαϊντανό
- 1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκο βασιλικό
- 1 ντομάτα κομμένα σε φέτες
- Κομμένο σε φέτες τυρί μοτσαρέλα
- Ελαιόλαδο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230 ° C. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το κουνουπίδι, το αυγό και το τριμμένο τυρί μοτσαρέλα, προσθέτουμε την ρίγανη, το μαϊντανό και ζυμώνουμε καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά. Αν το μείγμα είναι πολύ αραιό, προσθέτουμε λίγο ακόμα κουνουπίδι.

Λαδώνουμε ένα ταψί στρογγυλό και τοποθετούμε το μείγμα. Προσέχουμε να το απλώσουμε ομοιόμορφα για να ψηθεί παντού το ίδιο.

Το ψήνουμε για 12-15 λεπτά από την μια πλευρά και το γυρνάμε και από την άλλη πλευρά για άλλα 5 λεπτά. Η ζύμη θα μοιάζει με αυτό:



Τώρα πάνω στην ζύμη σας μπορείτε να προσθέσετε τις κομμένες φέτες τυρί μοτσαρέλα, ντομάτας και φρέσκο βασιλικό. Αν θέλετε να κάνετε μια άλλη παραλλαγή μπορείτε να προσθέσετε ότι υλικά θέλετε.

Τοποθετήστε την πίτσα στον φούρνο και ψήστε άλλα 5-7 λεπτά ή μέχρι το τυρί να λιώσει.

Πίτσα είναι έτοιμη!