

SLOŽENÍ

Ψ 2 PORCE

🕒 40 MIN

🍄 STŘEDNĚ POKROČILÍ

100 g špenátu
175 g hladké mouky
1 lžice olivového oleje
Cca. 50 až 100 ml teplé vody
5 g droždí
7 g soli
1/2 balení Garden Gourmet Veggie kuličky
100 g cherry rajčat
1/2 červené papriky
1/2 žluté papriky
1/2 červené cibule
100 g strouhaného veganského sýra
3 lžice rajčatové omáčky na pizzu (hotové)
1 lžice sušeného oregana
2 lžice semínek granátového jablka
Čerstvá bazalka

Překvapte letos své hosty rostlinnou pizzou ve tvaru vánočního stromečku ozdobeného našimi Garden Gourmet Veggie kuličkami.

PŘÍPRAVA

1. Připravte špenát

Špenát dejte do pánve s jednou polévkovou lžicí vody a na středním plameni ho nechte za stálého míchání (asi minutu) zavadnout. Pak špenát propláchněte v cedniku pod studenou vodou. Vymačkejte z něj přebytečnou vodu a rozmixujte ho tyčovým mixérem do hladka.

2. Čas na těsto

Ve velké míse smíchejte mouku s kváskem z droždí, špenátovým protlakem, olivovým olejem, vodou a solí. (Množství vody závisí na tom, kolik je vody ve špenátovém protlaku. Těsto může být měkké a lehce lepivé, stačí přidat ještě trochu mouky.) Těsto hněťte ručně asi 8-10 minut na kuchyňské desce. Pak ho vraťte do mísy, přikryjte utěrkou a nechte kynout do dvojnásobného objemu.

3. Předehřejte troubu a nakrájejte zeleninu

Předehřejte troubu na 230 °C. Nakrájejte zeleninu na zdobení: papriky rozpulte a jednu polovinu nakrájejte příčně na tenké obloučky. Cibuli nakrájejte na tenké půlkroužky a rajčata na polovinu. Ze zbývajících paprik vykrojte hvězdičku pomocí vykrajovátko na vánoční cukroví.

4. Vytvořte vánoční stromeček

Plech vyložte pečicím papírem. Dejte na něj vykynuté těsto, které natáhněte do tvaru velkého trojúhelníku. Z toho pak vyřízněte 4 rohy na obou stranách a vytvarujte kmen ve spodní části.

5. Omáčka, koření a sýr na scénu

Kromě asi 0,5cm okraje, naneste lžicí na celý pizza stromek rajčatovou omáčku. Posypte základ pizzy oreganem a sýrem.

6. Ozdobte svůj vánoční stromeček

Vytvořte na pizze „řetězy“ z papriky a cibule. Naaranžujte „vánoční kouličky“ z vegetariánských kuliček a rajčátek. Nezapomeňte na kmen stromku.

7. Pečení a těšení

Vánoční pizzu pečte uprostřed trouby asi 12 až 18 minut.

8. Slavnostní detail

Pizzu po upečení dozdobte paprikovou vánoční hvězdou, lístky bazalky a semínky granátového jablka. Šťastné a veselé pochutnání!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ