

## AINESOSAT

100 g pinaattia  
175 g (pizza) jauhoja  
1 rkl oliiviöljyä  
Noin 50-100 ml lämmintä vettä  
5 g hiivaa  
7 g suolaa  
1 paketti Hälsans Kök Plant-based balls  
100 g kirsikkatomaatteja  
1/2 punaista paprikaa  
1/2 keltaista paprikaa  
1/2 punasipulia  
100 g raastettua vegaanista juustoa  
3 rkl pizza-tomaattikastiketta (valmis)  
1 rkl kuivattua oreganoa  
2 rkl granaattiomenan siemeniä  
Tuore basilika

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

## Ei jätettä

Muotoilemalla oman joulukuusen taikina ei häviä.

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  40 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Yllätä vieraasi (ja joulupukki!) tänä vuonna kasvipohjaisella joulukuusipizzallamme, joka on valmistettu Plant-based balls -jauheesta.

## VALMISTUS

## 1. Valmista pinaattisi

Jätä pinaatti yhden rkl. vettä keskilämmöllä noin 1 min. paistinpannalla kutistumaan sekoittaen. Huuhtelee pinaatti siivilässä kylmän veden alla. Purista ylimääräinen vesi pois ja soseuta pinaatti sauvasekoittimella tasaiseksi.

## 2. Valmista taikina

Sekoita jauhot hiivan, pinaattiseesen, oliiviöljyn, veden ja suolan kanssa suuressa kulhossa lastalla. (veden määrä riippuu pinaattiseesen vesimäärästä, taikina voi olla pehmeää ja hieman tahmeaa, muuten lisää vähän vettä tai jauhoja). Vaivaa taikinaa käsin keittiön työtasolla noin 8-10 minuuttia. Kaada taikina takaisin kulhoon, peitä liinalla ja anna kohota kaksinkertaiseksi.

## 3. Kuumenna uuni ja leikkaa kasvikset

Esilämmitä uuni 230 °C. Leikkaa kasvikset täyteenä: Puolita paprikat ja leikkaa toinen puolisko poikittain ohuiksi 'seppeleiksi'. Leikkaa sipuli ohuiksi puolirenkaiksi ja tomaatit puoliksi. Leikkaa jäljellä olevasta paprikasta tähti joulutähtileikkurilla.

## 5. Muotoile joulukuusi

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Tasoita kohonnut taikina ja muotoile siitä talouspaperille pizza-joulukuusi. Aloita muodostamalla taikinasta kolmio, jonka jälkeen voit muodostaa 4 kulmaa molemmille puolille ja rungon alareunaan (voit myös leikata taikinan kulmat, jotta ne on helpompi muotoilla.

## 6. Luo pizzapohja

Lusikoi tomaattikastike pizzan joulukuusen reunaan, ripottele päälle oreganoa ja jaa juusto tomaattikastikkeen päälle.

## 7. Mukauta joulukuusi

Levitä nyt mukava kuvio paprika-sipuliseppeleistä ja asetele Hälsans kök Plant-based Balls

## 8. Paista pizza

Paista joulukuusenpizzaa uunin keskiosassa noin 12-18 minuuttia.

## 9. Viimeinen kosketus

Koristele pizza paprikan joulutähdellä, basilikan lehdillä ja granaattiomenan siemenillä.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI