

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

RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

Ei jätettä

Muotoilemalla oman joulukuusen taikina ei häviä.



2 ANNOSTA



40 MIN



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, pinaattiseeseen, oliiviöljyn, veden ja suolan kanssa suuressa kulhossa lastalla. (veden määrä riippuu pinaattiseeseen 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