

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Plant-based balls
250 g pizzajauhoja
1 pussi kuivahiivaa (7 g)
100 g kirsikkatomaatteja
1/4 punaista paprikaa
1/4 keltaista paprikaa
2-4 rkl tomaattikastiketta
1 pussi rucolaa
2 tl kuivattua oreganoa
200 g raastettua vegaanista juustoa
150 ml vettä
1 tl sokeria
5 g suolaa



2 ANNOSTA



1 H. 20 MIN



VÄLI-

Kokeile herkullisia Hälsans Kök pizzoja, joihin on käytetty maistuvia ja mehukkaita kasvispullia.

VALMISTUS

1. Sekoita ja vaivaa pizzataikina

Sekoita jauhot ja hiiva. Lisää vesi, sokeri ja suola ja vaivaa tasaiseksi taikinapalloksi.

2. Kohota taikina, esilämmitä uuni ja leikkaa kasvikset

Anna taikinan kohota muovilla tai liinalla peitetyssä syvässä kulhossa lämpimässä paikassa noin tunti. Esilämmitä uuni 230 °C. Puolita tomaatit ja kasvispalloja ja leikkaa paprikat pieniksi suikaleiksi.

3. Tee pizzat

Jaa taikina kahteen osaan ja kauli ne pyöreiksi pizzapohjiksi. Siirrä taikina varovasti pellille ja muotoile sitten siitä sydämenmuotoinen. Levitä päälle tomaattikastiketta, ripottele päälle oreganoa ja juustoa. Levitä kasvispyörökät, paprikat ja tomaatit pizzojen päälle.

4. Paista ja tarjoile

Paista pizzat 230 asteessa noin 5-10 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä ja ruskeita. Koristele rucolalla.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI