KARÁCSONYI FANTÁZIA PIZZA

ÖSSZETEVŐK

2 ADAG | 3 H. 36 MIN | KÖZEPES

100 g spenót

175 g (pizza) liszt

1 evőkanál olívaolaj

kb. 50-100 ml meleg víz

5 g élesztő

7 g só

1/2 csomag Garden Gourmet Sensational Mince

100 g cseresznyeparadicsom

1/2 piros kaliforniai paprika

1/2 sárga kaliforniai paprika

1/2 vöröshagyma

100 g reszelt vegán termék sajt helyettesítésére

3 evőkanál pizza paradicsomszósz (kész)

1 evőkanál szárított oregánó

2 evőkanál gránátalma mag

Friss bazsalikom

CULINARY TIP

Nincs hulladék

Ha saját karácsonyfát formálsz, nem vész el a tészta.

A karácsonyi időszak a meglepetésekről és a csodákról szól, ami alól az ünnepi menü sem lehet kivétel. A Garden Gourmet Sensational Mince-ből készült növényi alapú, karácsonyfa alakú pizzánkkal nem csak a vendégeidet, de még a Mikulást is lenyűgözöd majd! Mi előre szóltunk!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el a spenótot!

Egy serpenyőben főzd a spenótot közepes lángon, kb. 1 percig. Kevergesd, és várd meg, amíg összezsugorodik, majd hideg vízzel öblítsd le egy szitán. Nyomd ki a felesleges vizet, és botmixerrel pürésítsd simára a spenótot.

2. Készítsd el a tésztát

Keverd össze a lisztet az élesztővel, a spenótpürével, az olívaolajjal, a vízzel és a sóval egy nagy tálban egy spatula segítségével. A víz mennyisége a spenótpüré vízmennyiségétől függ. A tészta lágy és egy kissé ragacsos lehet, ellenkező esetben adjunk hozzá még egy kis vizet vagy lisztet. Gyúrd át a tésztát kézzel kb. 8-10 percig a konyhai munkalapon, majd tedd vissza a tésztát a tálba, takard le egy ruhával, és hagyd kelni, amíg a kétszeresére nem nő a térfogata.

3. Melegítsd elő a sütőt, és vágd fel a zöldségeket.

Melegítsd elő a sütőt 230 °-ra. Vágd fel a zöldségeket a feltéthez: a paprikákat felezd el, és az egyik felét vágd fel keresztben vékony, "girland alakúra". A hagymát vékonyan karikázd fel, a paradicsomot pedig szintén vágd félbe. A maradék paprikából vágj ki egy csillagot egy csillagforma segítségével.

4. Készítsd el a Sensational Mince-t!

A Sensational Mince-ból készíts paradicsom méretű golyókat, és formálj törzset a karácsonyfádhoz.

5. Formázd meg a karácsonyfádat!

Béleld ki a tepsit sütőpapírral. A megkelt tésztát lapítsd el, és formázz belőle pizzakarácsonyfát a konyhai papírtörlőn. Először formázz egy háromszöget a tésztából, majd mindkét oldalon 4 sarkot, alul pedig egy törzset formázz. A tészta sarkait le is vághatod, hogy könnyebb legyen formázni.

6. Készítsd el a pizzaalapot!

Kanalazd a paradicsomszószt a pizza karácsonyfa peremének a belsejébe, szórd meg oregánóval, és oszlasd el a vegán terméket a paradicsomszószon.

7. Készítsd el a saját karácsonyfádat!

Készíts egy szép mintát a paprika és a hagyma "füzérekből", valamint a paradicsom és a vegán "karácsonyi gömbökből" a pizzára.

8. Süsd meg a pizzát!

Süsd a karácsonyfapizzát a sütő középső részén körülbelül 12-18 percig.

9. Utolsó lépések

Nincs más hátra, mint a dekoráció. Díszítsd fel a pizzát a csillaggal, a bazsalikomlevelekkel és a gránátalma-magokkal.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!