

Bez
deka
mleka

WEGAŃSKA PIZZA Z RUKOLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI



SKŁADNIKI:

Ciasto:

30 ml oliwy z oliwek + 2 łyżki do wysmarowania formy
220 ml wody w temperaturze pokojowej
1 łyżeczka cukru
20 g świeżych drożdży
400 g mąki pszennej + 1 łyżka do oprószenia stolnicy
1 łyżeczka soli

Sos:

1/2 szklanki passaty pomidorowej
1 ząbek czosnku
1 łyżeczka suszonych ziół (bazylii, oregano)
sól
świeżo mielony pieprz

Dodatki do pizzy:

1 opakowanie Plastrów o smaku goudy Bez deka mleka
1 garść rukoli
1 łyżeczka kaparów
10 suszonych pomidorów

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski wsypać mąkę i sól. Z drożdży, wody i cukru przygotować rozczyń i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
2. Rozczyn połączyć z mąką oraz solą. Wyrobić ciasto i odstawić na 1 godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
3. Przygotować sos: passatę wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i suszonymi ziołami. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
4. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na oprószonym mąką blacie lub stolnicy, a następnie wyłożyć je na blaszkę wysmarowaną oliwą.
5. Placek posmarować sosem pomidorowym. Na cieście ułożyć posiekane suszone pomidory, kapary i Plastry o smaku goudy.
6. Pizzę wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 220°C i piec przez 15 minut. Następnie wyjąć i udekorować rukolą.

