



WEGAŃSKA PIZZA Z GRILLA

SKŁADNIKI:

CIASTO:

1 kg mąki
650 ml ciepłej wody
15 g drożdży
1/2 łyżeczki soli

DODATKI DO PIZZY:

1 opakowanie wegańskiego mielonego Z Gruntu Dobre
1 papryka
garść oliwek
kilka gałązek natki pietruszki
1/2 czerwonej cebuli
kilka pomidorków koktajlowych
1 ząbek czosnku
oliwa z oliwek
sól
bazylia do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować ciasto: drożdże wymieszać z ciepłą wodą. Dodać mąkę i sól. Wyrabiać przez 10 minut. Następnie odłożyć do wyrośnięcia. Po godzinie podzielić na 8-10 kulek.
2. Paprykę, oliwki, cebulę i natkę pietruszki drobno posiekać. Wymieszać z oliwą, solą i drobno posiekanym czosnkiem.
3. Z ciasta uformować placki. Na wszystkie wyłożyć pokrojone warzywa. Dodać pokrojone pomidorki i wegańskie mielone. Wierzch obficie polać oliwą. Piec na nagrzanym kamieniu do pizzy, aż ciasto się zrumieni. Przed podaniem pizzę udekorować bazylią.