

SLOŽENÍ

100 g špenátu
175 g hladké mouky
1 lžice olivového oleje
Cca. 50 až 100 ml teplé vody
5 g droždí
7 g soli
1/2 balení Garden Gourmet Sensational Mleté
100 g cherry rajčat
1/2 červené papriky
1/2 žluté papriky
1/2 červené cibule
100 g strouhaného veganského sýra
3 lžice rajčatové omáčky na pizzu (hotové)
1 lžice sušeného oregana
2 lžice semínek granátového jablka
Čerstvá bazalka



Překvapte letos své hosty rostlinnou pizzou ve tvaru vánočního stroměčku ozdobeného naším Sensational Mletým.

PŘÍPRAVA

1. Připravte špenát

Špenát dejte do pánve s jednou polévkovou lžící vody a na středním plameni ho nechte za stálého míchání (asi minutu) zavadnout. Pak špenát propláchněte v cedníku pod studenou vodou. Vymačkejte z něj přebytečnou vodu a rozmixujte ho tyčovým mixérem do hladka.

2. Čas na těsto

Ve velké míse smíchejte mouku s kváskem z droždí, špenátovým protlakem, olivovým olejem, vodou a solí. (Množství vody závisí na tom, kolik je vody ve špenátovém protlaku. Těsto může být měkké a lehce lepivé, stačí přidat ještě trochu mouky.) Těsto hnětte ručně asi 8-10 minut na kuchyňské desce. Pak ho vraťte do mísy, přikryjte utěrkou a nechte kynout do dvojnásobného objemu.

3. Předehřejte troubu a nakrájejte zeleninu

Předehřejte troubu na 230 °C. Nakrájejte zeleninu na zdobení: papriky rozpuslte a jednu polovinu nakrájejte příčně na tenké obloučky. Cibuli nakrájejte na tenké půlkroužky a rajčata na polovinu. Ze zbývajících papriky vykrojte hvězdičku pomocí vykrajovátko na vánoční cukroví.

4. Vytvarujte Sensational Mleté

Ze Sensational Mletého vytvarujte kuličky (zhruba o velikosti cherry rajčátek) a vyválejte kmen pro vánoční stroměček.

5. Vytvořte vánoční stroměček

Plech vyložte pečicím papírem. Dejte na něj vykynuté těsto, které natáhněte do tvaru velkého trojúhelníku. Z toho pak vyřízněte 4 rohy na obou stranách a vytvarujte kmen ve spodní části.

6. Omáčka, koření a sýr na scénu

Kromě asi 0,5cm okraje, naneste lžící na celý pizza stromek rajčatovou omáčku. Posypte základ pizzy oreganem a sýrem.

7. Ozdobte svůj vánoční stroměček

Vytvořte na pizze „řetězy“ z papriky a cibule. Naaranžujte „vánoční kouličky“ ze Sensational Mletého a rajčátek. Nezapomeňte na kmen stromku.

8. Pečení a těšení

Vánoční pizzu pečte uprostřed trouby asi 12 až 18 minut.

9. Slavnostní detail

Pizzu po upečení dozdobte paprikovou vánoční hvězdou, lístky bazalky a semínky granátového jablka. Šťastné a veselé pochutnání!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](https://www.gardengourmet.cz)