Wegańska bezglutenowa pizza

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- ciasto: mąka z sorgo - 2 szklanka
- ciasto: mąka ryżowa - 0,5 szklanka
- ciasto: świeże drożdże - 9 g
- ciasto: oliwa z oliwek - 3 łyżka
- ciasto: ciepła woda - 1 szklanka
- ciasto: sól - 1 szczypta
- dodatki: burak - 1 szt.
- dodatki: papryka zielona - 1 szt.
- dodatki: passata pomidorowa - 5 łyżka
- dodatki: suszone pomidory z oliwy - kilka kilka
- dodatki: cebula - 1/2 szt.
- dodatki: oregano - trochę trochę
- dodatki: sól - 1 szczypta
- dodatki: kiełki brokuł - trochę trochę

Dodatkowe info:

Wegańska pizza bez sera, za to z pieczonymi warzywami!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszać z solą, drożdżami oraz oliwą.

KROK 2: Do mąk powoli dolewać wodę i wyrabiać ciasto, po wyrobieniu ciasto przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić na co najmniej godzinę w ciepłe miejsce.

KROK 3: Następnie ciasto ponownie wyrobić i wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia

KROK 4: Na ciasto wyłożyć passatę pomidorową, którą rozsmarować na całej powierzchni, posypać oregano, szczyptą soli, po czym poukładać kawałki warzyw.

KROK 5: Pizze piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni- gotową pizzę posypać kiełkami.