Wegańska pizza z pastą buraczkową i tofu

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

spód: mąka orkiszowa - 2 szklanka
spód: ciepła woda - 3/4 szklanka
spód: olej ryżowy - 2 łyżka
spód: soda - 1 szczypta
spód: sól - 1 szczypta
dodatki: tofu - 1 opakowanie
dodatki: kiełki - trochę trochę
dodatki: pomidorki koktajlowe - kilka kilka
dodatki: buraczkowa pasta słonecznikowa - trochę trochę
dodatki: passata pomidorowa - trochę trochę
dodatki: słonecznik - 2 łyżka
sos: jogurt sojowy - 1 opakowanie
sos: czosnek - 1 ząbek
sos: sól - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Pyszna wegańska pizza!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszaj z sola oraz sodą, a następnie dodaj olej i zacznij wyrabiać ciasto.

KROK 2: Stopniowo dolewaj ciepłą wodę i wyrabiaj ciasto do całkowitego połączenia się składników.

KROK 3: Gotowe ciasto rozwałkuj i ułóż na blaszce (wyłożonej papierem do pieczenia).

KROK 4: Pizzę posmaruj passatą pomidorową, następnie pastą buraczkową, posyp rozdrobnionym tofu, poukładaj pomidorki koktajlowe i piecz około 10/15 minut w 200 stopniach.

KROK 5: Gotową pizzę posyp kiełkami i słonecznikiem, możesz również podać ją z sosem na bazie jogurtu sojowego wymieszanego z czosnkiem i solą.