

ÖSSZETEVŐK

🍴 6 ADAG

🕒 43 PERC

👤 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

30 gramm pirospaprika

30 gramm vöröshagyma

40 gramm reszelt mozzarella sajt

Egy kis olívaolaj

Egy kevés rukkola

320 gramm búzaliszt vagy
pizzaliszt

1 csomag instant élesztő

1 csipet só

1 csésze meleg víz

1 konzerv paradicsom

Egy kis bors ízlés szerint

Néhány kedvenc fűszer, például
bazsalikom, oregánó, fokhagyma,
provence-i fűszernövények

CULINARY TIP

Extra tipp

Ha teljes kiőrlésű lisztből készítjük a pizzát, akkor a rostbevittet is növelhetjük.

Kombináljuk az amerikai és olasz konyhát, mindezt hús nélkül! Rendelés helyett készíts otthon pizzát a családdal, feltétként pedig használj édeskés lila hagymát, izgalmas rukkolát és a Garden Gourmet Zöldséggolyókat.

Tipp: A paradicsomszószhoz adjunk egy kis cukrot és kedvenc olasz fűszereinket, például oregánót vagy kakukkfűvet.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTÜNK EL A PIZZATÉSZTÁT

Az élesztőt egy tálba tesszük, langyos vizet és egy csipet cukrot adunk hozzá. Keverjük össze. Hozzáadjuk a lisztet és a sőt, és alaposan összegyúrjuk, amíg megfelelő állagot nem kapunk. A tésztát golyóvá gyúrjuk és megkenjük olívaolajjal. Tegyük félre kelni legalább 30 percig.

2. KÉSZÍTÜNK EL A SZÓSZT

A paradicsomot ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd turmixgéppel pépesítjük. Ízesítsük kedvenc fűszereinkkel.

3. VÁGJUK FEL A HOZZÁVALÓKAT

A paprikát kockákra, a hagymát szeletekre vágjuk. A zöldséggolyókat negyedekre vágjuk, vagy ujjunkkal kisebb darabokra szaggatjuk.

4. NYÚJTUK KI A TÉSZTÁT ÉS TEGYÜK RÁ A FELTÉTEKET

A megkelt tésztát kinyújtjuk tepsi méretűre. Megkenjük a szósszal, és megszórjuk reszelt mozzarella sajttal. Helyezzük rá a feltéteket – a zöldséggolyót, a paprikát és a hagymát. Meglocsoljuk az egészet olívaolajjal.

5. TEGYÜK A SÜTŐBE

Kb. 15-20 percig sütjük a pizzát 230 °C fokon, lehetőleg a sütő alján.

6. DÍSZÍTS ÉS KÉSZ. JÓ ÉTVÁGYAT!

A kész pizzát megszórjuk friss rukkolával és meglocsoljuk olívaolajjal.

Recipe created by ROBERT HARNA

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**