

## ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 3 H. 36 MIN

👤 KÖZEPES

100 g spenót

175 g (pizza) liszt

1 evőkanál olívaolaj

kb. 50-100 ml meleg víz

5 g élesztő

7 g só

1/2 csomag Garden Gourmet  
Sensational Mince

100 g cseresznyeparadicsom

1/2 piros kaliforniai paprika

1/2 sárga kaliforniai paprika

1/2 vöröshagyma

100 g reszelt vegán termék sajt  
helyettesítésére3 evőkanál pizza paradicsomszósz  
(kész)

1 evőkanál szárított oregánó

2 evőkanál gránátalma mag

Friss bazsalikom

A karácsonyi időszak a meglepetésekről és a csodákról szól, ami alól az ünnepi menü sem lehet kivétel. A Garden Gourmet Sensational Mince-ből készült növényi alapú, karácsonyfa alakú pizzánkkal nem csak a vendégeidet, de még a Mikulást is lenyűgözöd majd! Mi előre szóltunk!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Készítsd el a spenótot!**

Egy serpenyőben főzd a spenótot közepes lángon, kb. 1 percre. Kevergesd, és várd meg, amíg összezsugorodik, majd hideg vízzel öblítsd le egy szitán. Nyomd ki a felesleges vizet, és botmixerrel pürésítsd simára a spenótot.

**2. Készítsd el a tésztát**

Keverd össze a lisztet az élesztővel, a spenótpürével, az olívaolajjal, a vízzel és a sóval egy nagy tálban egy spatula segítségével. A víz mennyisége a spenótpüré vízmennyiségétől függ. A tészta lágy és egy kissé ragacsos lehet, ellenkező esetben adjunk hozzá még egy kis vizet vagy lisztet. Gyúrd át a tésztát kézzel kb. 8-10 percre a konyhai munkalapon, majd tedd vissza a tésztát a tálba, takard le egy ruhával, és hagyd kelni, amíg a kétszeresére nem nő a térfogata.

**3. Melegítsd elő a sütőt, és vágd fel a zöldségeket.**

Melegítsd elő a sütőt 230 °C-ra. Vágd fel a zöldségeket a feltételhez: a paprikákat felezd el, és az egyik felét vágd fel keresztben vékony, "girland alakúra". A hagymát vékonyan karikázd fel, a paradicsomot pedig szintén vágd félbe. A maradék paprikából vágj ki egy csillagot egy csillagforma segítségével.

**4. Készítsd el a Sensational Mince-t!**

A Sensational Mince-ből készíts paradicsom méretű golyókat, és formáld törzset a karácsonyfádhoz.

**5. Formázd meg a karácsonyfádat!**

Béleld ki a tepsit sütőpapírral. A megkelt tésztát lapítsd el, és formázd belőle pizzakarácsonyfát a konyhai papírtöröln. Először formázd meg a háromszöget a tésztából, majd mindkét oldalon 4 sarkot, alul pedig egy törzset formázd. A tészta sarkait le is vágthatod, hogy könnyebb legyen formázni.

**6. Készítsd el a pizzaalapot!**

Kanalazd a paradicsomszószot a pizza karácsonyfa peremének a belsejébe, szórd meg oregánóval, és oszlasd el a vegán terméket a paradicsomszószon.

**7. Készítsd el a saját karácsonyfádat!**

Készíts egy szép mintát a paprika és a hagyma "füzérekéből", valamint a paradicsom és a vegán "karácsonyi gömbökből" a pizzára.

**8. Süsd meg a pizzát!**

Süsd a karácsonyapizzát a sütő középső részén körülbelül 12-18 percre.

**9. Utolsó lépések**

Nincs más hátra, mint a dekoráció. Díszítsd fel a pizzát a csillaggal, a bazsalikomlevelekkel és a gránátalma-magokkal.

## CULINARY TIP

**Nincs hulladék**

Ha saját karácsonyfát formálsz, nem vész el a tészta.

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

[Garden Gourmet Hungary](#) > [Receptek](#) > [Karácsonyi fantázia pizza](#)