



Pizza

Snadné

60 minut (12 hodin kynutí)

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

370 g hladké pšeničné mouky
 150 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
 330 ml vody
 25 ml olivového oleje
 1 lžička cukru
 4 g instantního droždí
 1 lžíce soli
 4 ks rajčata nakrájená na plátky
 200 ml rajčatového pyré
 200 g cukety na tenké plátky
 40 g oliv na tenké plátky
 půlka červené cibule nakrájené na dílky
 125 g veganské mozzarely
 Green Vie
 30 g čerstvé bazalky - na pesto
 90 ml olivového oleje - na pesto
 50 g loupaných konopných semínek - na pesto
 1 lžíce lahůdkového droždí - na pesto
 1 ks stroužek česneku - na pesto
 sůl - na pesto

Jak na to?

1. Obě mouky promíchejte v míse se solí, cukrem a droždím. Přidejte vodu, olivový olej a hnětte v robotu asi 7 minut.
2. Dejte do nádoby vymazané olivovým olejem, přikryjte fólií a nechte kynout v lednici přes noc. Těsto můžete nechat v lednici i 3-5 dní, chuť těsta bude výraznější.
3. Vykynuté těsto rozdělte na dva díly. Plechy potřete trochou oleje a vyklopte na ně těsto. Dlaně si potřete také trochou oleje a těsto několikrát přeložte přes sebe, otočte a vytvarujte do oválného bochníku. Zakryjte a nechte těsto znovu nakynout. Troubu rozehřejte na 230 °C.
4. Vykynuté těsto dlaněmi roztáhněte po celé ploše pečicího plechu. Okraje nechte o kousek vyšší. Těsto potřete rajčatovým pyré a obložte zeleninou a olivami. Podle potřeby dochuťte solí.
5. Pizzu vložte do trouby a pečte 15-20 minut dozlatova. Ke konci pizzu vytáhněte, posypte nastrouhanou nebo pokrájenou veganskou mozzarellou a nechte už jen krátce zapéct, aby se sýr nevysušil a nepustil tuk.
6. Pizzu vložte do trouby a pečte 15-20 minut dozlatova. Ke konci pizzu vytáhněte, posypte nastrouhanou nebo pokrájenou veganskou mozzarellou a nechte už jen krátce zapéct, aby se sýr nevysušil a nepustil tuk.