

BIO PIZZA sa vege nadevom na testu bez pšenice i kvasca

Normativ za jednu podlogu/testo za picu

- Speltino meko brašno: 200 gr
- Topla voda: 120 gr
- Maslinovo ulje: 15 ml

Normativ za 1 celu picu

- Speltino meko brašno: 200 gr
- Topla voda: 120 gr
- Maslinovo ulje: 15 ml
- Bio paradajz pelat 1 kašika: 15 ml
- Himalajska so: 5 gr
- Suvi paradajz - 8 koluta: 30 gr
- Viofast kokos vege sir: 100 gr (1/2 pakovanja ocedjenog)
- Crne masline kolutići - 15 kom: 40 gr
- Kukuruz šećerac: 30 gr
- Rukola: 20 gr

Priprema podloge/testa:

Testo zamesiti dobro. Posoliti minimalno kao svako, da nije presoljeno.

Bio paradajz sos priprema

- U 400 g biopelat sosa, dodati 1 kašičice (5 do 8 gr) himalajske soli da ne bude bljutav (nikako obične soli!!!) i dobro izmutiti da se istopi i sjedini.

Priprema pizze:

1. Rehidrirati 10 min (potopiti u vodu) 8 koluta suvog paradajza (30 gr) iseckanog prethodno na tanke trake
2. Skuvati kukuruz šećerac
3. Razvući testo pažljivo da se ne pokida jer nema kvasca – podići obruč pizze.
4. Namazati razvučeno testo sa jednom supenom kašikom Bio pelata. Svuda lepo razmazati do obruča.
5. Narendati preko polovinu vege sir od kokosa, zatim dodati kukuruz šećerac
6. Staviti u pizza peć
7. Na pola pečenja, kada se okreće pizza, dodati na pizzu ostatak narendanog sira, zatim masline i DOBRO ISCEĐENI CEPKANI sušeni paradajz (8 iscepkanih koluta razbacano po 1 pizzi) zatim opet peći
8. Peći cca 5 i po min na 350 stepeni
9. Na kraju pečenja dodati rukolu

