

INGREDIENSER

150 gram Hälsans Kök Plant-based Balls
(1/2 pakke)

250 g pizzamel

1 pose tørgær (7 g)

100 g cherrytomater

1/4 rød peberfrugt

1/4 gul peberfrugt

2-4 spsk tomat sauce

1 pose rucola

2 tsk tørret oregano

200 g revet vegansk ost

150 ml vand

1 tsk sukker

5 g salt



2 SERVERING



1 H. 20 MIN



INTERMEDIATE

Forkæl en du elsker med vores lækre pizzaer lavet med Hälsans Kök aromatiske og saftige Plant-based Balls!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Bland og ælt dejen

Bland melet med gæren. Tilsæt vand, sukker og salt og ælt til en homogen dejkugle.

2. Vent på dejen, forvarm ovnen og skær grøntsager

Lad dejen hæve i en dyb skål dækket med plastik eller et klæde et lunt sted i ca. 1 time.

Forvarm ovnen til 230°. Halver tomaterne og Hälsans Kök Plant-based balls og skær peberfrugterne i små strimler.

3. Lav pizzaerne

Flad dejen ud, rul den ud til 2 runde pizzaer. Transporter forsigtigt dejen på bagepladen og form derefter hjerteformede pizzaer. Fordel tomat sauce på den, drys med tørret oregano og drys ost på toppen. Fordel Plant-based balls, peberfrugterne og tomaterne over pizzaerne.

4. Bag og server!

Bag pizzaerne ved 230° i cirka 5 til 10 minutter, indtil de er kogte og brune. Pynt med rucolablade.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)