

## 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

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  1 H. 20 MIN

SVÆRHEDSGRAD   
INTERMEDIATE

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

## TILBEREDNINGS 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](#)