

Pizza vegana casolana amb mozzarella vegana que no us ho creurieu mai



Fer pizza des de zero és realment molt divertit. Tot i que fer la teva pròpia massa pot semblar intimidant, és molt fàcil. A vosaltres també us encantarà la recepta de mozzarella vegana súper fàcil. Tot i que requereix una mica de temps, un cop tasteu aquesta pizza us adonareu de com val la pena.

Tothom hauria de saber fer una deliciosa massa de pizza casolana des de zero! La massa i la mozzarella vegana són totalment casolanes. Aquesta mozzarella vegana està feta de coliflor i no té fruits secs, soja, gluten i oli. Utilitzeu una salsa tomàquet comprada a la botiga i afegiu-hi una mica de condiments i espècies addicionals per augmentar-li el gust.

La massa de pizza casolana només requereix uns quants ingredients: farina, llevat , sal, oli d'oliva i aigua. Tanmateix, diferents proporcions de cada ingredient us donaran masses diferents. Les diferents farines també donaran lloc a diferents masses. Vaig fer servir una farina per a tots els usos per a aquesta pizza, però si la feu sense gluten us recomano la farina sense gluten de gallo. M'encanta.

La mozzarella vegana és probablement una de les receptes que he trobat més sorprenents de formatge vegà. Està feta de coliflor, és apegalosa, elàstica, salada, cremosa i realment tot el que voleu que sigui un formatge vegà! ***Aquesta recepta es pot fer amb qualsevol llet no làctia per satisfer qualsevol necessitat d'al·lèrgia. El midó/farina de tapioca sense gluten és crucial per a aquesta recepta.*** Sense ell, la recepta no funcionarà, ajuda a donar-li al formatge una textura elàstica i apegalosa.

El component final és la salsa de tomàquet. Agafo la salsa de tomàquet fregit comprada i la transformo fàcilment en una salsa en salsa de pizza amb uns quants condiments. Una salsa de tomàquet de més qualitat és millor només per assegurar-vos que la vostra pizza estigui plena de sabor.

Vegà, sense gluten

Pizza margarita vegana

Per 1 pizza gruixuda o 2 massa fina

Temps: 2 hores

Ingredients:

Massa de pizza

- 3 tasses de farina sense gluten Gallo (360 g)
- 1 paquet de llevat (2 1/4 culleradetes/7 g)
- 1 cullerada de sucre
- 1 1/2 cullerada d'oli d'oliva
- 1 tassa d'aigua tèbia

- 1/2 culleradeta de sal

Formatge Vegà

- 1/2 cap de coliflor (300 g)
- 3,5 cullerades de farina de tapioca
- 1 cullerada de llevat nutricional
- 1/2 culleradeta de sal afegir al gust
- 1/2 tassa de llet vegetal sense llet sense sucre i sense sabor

Salsa de pizza

- 3/4 tassa de salsa de tomàquet
- 1/4 culleradeta d' all en pols
- 1/4 culleradeta de julivert
- 1/4 culleradeta d' orenga
- Un pessic de pebre vermell

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Prepareu la massa. Normalment el poso al microones uns 30 segons i amb això n'hi ha prou.

PAS 2: Aboqueu el paquet de sucre i llevat a l'aigua i reserveu-ho durant 10 minuts. El llevat farà escuma i començarà a fer olor.

PAS 3: Tamisar la meitat de la farina i la sal en un bol gran. M'agrada afegir la farina per la meitat per no afegir massa. Alguns dies potser necessiteu més o menys farina.

PAS 4: Afegiu-hi l'oli d'oliva i el llevat activat. Comenceu a barrejar suaument. Afegint contínuament la resta de la farina i barrejant. La massa ha de semblar una mica enganxosa.

PAS 5: Amb les mans netes i una superfície neta i enfarinada comencem a amassar la massa. Només ho amassareu durant aproximadament un minut. Si trobeu que la massa és massa enganxosa, afegiu una mica de farina addicional. Si sembla massa sec, afegiu-hi una mica d'aigua. La massa ha de ser suau i fina.

PAS 6: Formeu una bola amb la massa. Col·loqueu en un bol untat amb oli. Tapeu-ho amb un drap de cuina i deixeu-ho a un costat almenys una hora o fins que hagi doblat el seu volum.

PAS 7: Prepara Mozzarella Vegana. Mentre la massa puja, tal·leu la coliflor a trossos petits. Bullir al foc durant uns 30 minuts o fins que la forquilla estigui tendre.

PAS 8: Escorreu la coliflor cuita i la resta dels ingredients del formatge a una batedora d'alta velocitat. Comenceu amb 1/2 tassa de llet sense lactis i afegiu-ne més segons sigui necessari. Com menys llet no làctia pugui utilitzar, millor.

PAS 9: Barrejar fins que la barreja sigui extremadament llisa. Ha de ser líquid però no del tot.

PAS 10: Escalfeu la barreja a l'estufa durant 5-7 minuts a foc mitjà. Barrejant contínuament mentre s'escalfa. Això activarà el midó de tapioca. Es triga uns minuts, així que no us preocupeu si no passa immediatament.

PAS 11: Salsa de preparació. Condimenteu la salsa de tomàquet amb les espècies.

PAS 12: Enfornar pizza. Preescalfeu el forn a 230°.

PAS 13: Ara s'ha de fer la massa pujant i doblant el seu volum. Traieu l'aire amb les mans.

PAS 14: Podeu estendre la massa amb les mans o enrotllar-la amb un corró.

PAS 15: Si utilitzeu una safata de pizza o una safata de forn,

afegiu una petita quantitat d'oli d'oliva al fons.

PAS 16: Repartiu la massa en un cercle o quadrat. Podeu fer-lo gruixut o prim.

PAS 17: Espolseu all en pols i sal sobre la massa si us agrada per obtenir més sabor.

PAS 18: Coure al forn durant 7 minuts per ajudar a cuinar la massa de la pizza.

PAS 19: A continuació, posem la salsa de tomàquet i el formatge. Coure al forn durant 10-15 minuts més, depenent de com de cruixent us agradi la vostra pizza. Deixeu-ho refredar i tal·leu-lo a trossos.

Notes

- La mozzarella vegana es pot congelar o deixar a la nevera fins a 2-3 dies en un recipient.
- La mozzarella vegana es gaudeix millor fresca.

Bon profit!



LA MEVA CUIA

