

Pizza vegana senzilla i etèria sense gluten



Vam descobrir una recepta de mozzarella vegana baixa en greixos i vam fer una massa de pizza sense gluten vegana i ara us portem aquesta deliciosa recepta de pizza. És casolana, vegana, sense gluten, baixa en greixos i està feta amb mozzarella vegana. Crec que és la pizza perfecta!

Les nostres pizzas les vam fer sense formatge vegà, només vam afegir una mica de pasta de tomàquet, verdures i vam coure la pizza. De tant en tant, vam fer servir algun formatge comprat a la botiga o fins i tot afegim el nostre **formatge vegà**, però trobàvem molt a faltar la mozzarella, així que hem creat una alternativa vegana i ens encanta.

A continuació podeu veure algunes imatges del procés: primer la crosta de la pizza després de coure-la durant 5 minuts i després hi afegim la pasta de tomàquet i la mozzarella, a la

segona imatge podeu veure la pizza amb les boles a rodanxes i la ceba vermella picada i per últim, però no menys important, la pizza després de treure-la del forn amb els tomàquets cherry i l'alfàbrega fresca per sobre.

Aquesta base de pizza no té gluten, així que no us espanteu si es trenca una mica, hem provat altres receptes i sol passar, a més, és la millor recepta que hem provat mai, és tan senzilla i fàcil de fer i ens encanta. Espero que també us agradi!

Consells:

- No dubteu a utilitzar salsa de tomàquet casolana o qualsevol altra salsa que us agradi en lloc de la pasta de tomàquet.
- Afegiu les vostres verdures preferides, herbes fresques o seques o espècies.
- Si no voleu fer la mozzarella o preferiu una alternativa sense greixos, afegiu-hi una mica de llevat nutricional després de coure la pizza. També podeu afegir el nostre formatge vegà en comptes de la mozzarella o el nostre formatge vegà parmesà (afegiu-lo també després de coure la pizza).
- De vegades afegeixo una mica d'alvocat a miquetes per sobre, fa que la pizza tingui un gust increïble!

Sense gluten, vegana

Pizza vegana senzilla sense gluten

Per 2 racions

Temps: Temps total 30 minuts: Temps de preparació 15 minuts, Temps de cuina 15 minuts.

Ingredients:

- Base de pizza sense gluten casolana
- 6 cullerades de pasta de tomàquet

- Mozzarella vegana baixa en greixos casolana*
- 2 xampinyons grans a rodanxes
- 1/4 de ceba vermella picada
- 6 tomàquets cherry tallats a rodanxes
- Alfàbrega fresca picada

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 200°C.

PAS 2: Si utilitzeu la nostra base de pizza vegana sense gluten, l'has de coure 5 minuts abans d'afegir-hi els ingredients. Si utilitzeu una base de pizza comprada a la botiga, cuina-la segons les instruccions del paquet.

PAS 3: Retireu la base del forn, afegiu-hi la pasta de tomàquet, la mozzarella vegana, els bolets i la ceba vermella.

PAS 4: Coure al forn de 5 a 10 minuts més o fins que estigui daurat.

PAS 5: Retireu la pizza del forn i afegiu-hi els tomàquets i l'alfàbrega per sobre.

* La meitat de la recepta.

Bon profit!

LA MEVA CUINA









