VEGGIE PIZZA & CLASSIC BALLS

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 1 H. 20 MIN | MOYENNE

1 paquet de Classic Balls Garden Gourmet

250 g de farine à pizza

1 sachet de levure sèche (7 g)

100 g de tomates cerises

1/4 poivron rouge

1/4 poivron jaune

2-4 càs de sauce tomate

1 sachet de roquette

2 càc d'origan séché

200 g de fromage végétalien râpé

150 ml d'eau

1 càc de sucre

5 g de sel

Une délicieuse pizza végétarienne avec nos Classic Balls Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Mélanger et pétrir la pâte à pizza

Mélanger la farine et la levure. Ajouter l'eau, le sucre et le sel et pétrir en une boule de pâte lisse.

2. Faire monter la pâte, préchauffer le four et couper les légumes

Laisser lever la pâte dans un bol profond recouvert de plastique ou de tissu dans un endroit chaud pendant environ une heure. Préchauffer le four à 230°. Coupe les tomates et les boulettes aux légumes en deux et coupe les poivrons en petites lanières.

3. Faire les pizzas

Diviser la pâte en deux parties et les rouler en fonds de pizza ronds. Transfére délicatement la pâte sur la plaque à pâtisserie, puis façonne-la en forme de cœur. Étendre la sauce tomate sur le dessus, saupoudrer d'origan et de fromage. Répartir les boulettes aux légumes, les poivrons et les tomates sur le dessus des pizzas.

4. Cuire et servir

Cuire les pizzas à 230 degrés pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. Garnir de roquette.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR