

Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT

Prosta pizza z cukinią



Składniki

Receptura na 4 - 6 porcji

Na ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
suche drożdże	2 płaskie łyżeczki
olej	2 łyżeczki
letnia woda	3/4 szklanki
szczypta soli	
cukier	1 płaska łyżeczka

Składniki na sos

koncentrat pomidorowy	2 łyżki
ziółta prowansalskie	1 łyżeczka
czosnek suszony	1 łyżeczka

Składniki na pizzę

ser wegański	100 g
szpinak	100 g
cukinia	100 g

Wykonanie:

Składniki na ciasto wymieszaj i odstaw pod przykryciem w ciepłe miejsce na 20-30 minut aż ciasto zacznie rosnąć.

Przygotuj sos, mieszając w misce koncentrat pomidorowy z połową szklanki wody, ziołami i czosnkiem.

Dla smaku możesz sos lekko posolić, ale nie jest to konieczne. Zetrzyj ser, a cukinię pokrój w plastry.

Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę, podsyp mąką i rozwałkuj na cienki placek. Placek ponakłuj widelcem i posmaruj z wierzchu sosem. Oprósz serem i ułóż na nim warzywa.

Całość umieść na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem, a następnie wstaw do nagrzanego do 220°C piekarnika na około 20 minut.