Pizza med vegansk mozzarella

Antal: recept_2018_09_19_12

Finns det något bättre än en riktigt perfekt pizza? Denna pizza har tunn, frasig botten, en örtdoftande tomatsås och en krämig mozzarella. Helt vegansk, såklart!

Pris: 1 kr

Pizzadeg:
9.5 dl vetemjöl
1 paket torrjäst
5 dl varmt vatten
0.5 msk socker
En nypa salt

Vegansk mozzarella:
0.5 dl cashewnötter
3 msk näringsjäst
1 msk agar agar-pulver
1 tsk citronjuice
1 tsk lönnsirap
2 msk potatismjöl
4 dl vatten
En nypa salt, svartpeppar

Tomatsås:
300 g passerade tomater
2 klyftor vitlök
1 msk färsk basilika
1.5 msk oregano
1 msk lökpulver
0.5 tsk chiliflakes
0.5 tsk svartpeppar
En nypa salt

Pizzatoppings:
Toppa med dina favorittoppings eller grädda den Margareta-style och toppa med färsk basilika när pizzan är ute ur ugnen

Börja med degen. Blanda alla ingredienser utom mjölet i en bunke och rör runt tills jästen löst upp sig i vattnet. Tillsätt mjölet, lite i taget, och forma en fin deg. Knåda degen smidig och lägg den i bunken med en kökshandduk över och låt jäsa i ugnen i en timme med lampan på (ej någon värme!)

Fortsätt med mozzarellan. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills du fått en slät vätska. Om du inte har en high power blender så låt cashewnötterna ligga i blöt i kokande vatten i ca 10 minuter först.

Häll mozzarellavätskan i en gryta och värm upp under omrörning. Rör hela tiden tills vätskan börjar tjockna, och låt den småputtra några minuter under omrörning. Häll över smeten i en glasburk och låt stå i kylen utan lock tills det är dags att grädda pizzan (ca 1 timme).

Gör tomatsåsen genom att blanda alla ingredienser i en skål. Låt stå i kylen tills det är dags att göra pizzan.

När degen jäst färdigt, knåda den, dela den i två och forma två pizzor. Ha på tomatsås och eventuella pizzatoppings. Ta mozzarellan från kylen och klicka ut den på pizzan med en sked.

Grädda pizzan mitt i ugnen i 225 grader i 10-15 minuter, tills bottnen och mozzarellan fått lite färg och det doftar ljuvligt! Toppa gärna pizzan med färsk basilika.