

Pizza

Voor het deeg:

- ½ kilo tarwemeel
- 1 eetlepel gist (of zuurdesem)
- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels warm water

Mengen, kneden en op een warme plaats 1½ tot 2 uur laten rijzen.

Voor de vulling:

- ½ kilo tomaten
- ½ theelepel kruidnagelen
- 1 teentje knoflook
- 300 gram tempeh
- 1 theelepel basilicum
- 1 theelepel majoraan

Vermeng de kleingesneden tomaten, de kruidnagelen, het uitgeperste teentje knoflook, de kleingesneden tempeh en de kruiden met elkaar. Rol het deeg uit en verdeel het bijvoorbeeld in vieren. Buig de randen iets omhoog, leg ze op een ingevet bakblik, bestrijk ze met wat olie en verdeel de vulling.

Bak 30 minuten bij 180-200 graden.

P please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

