



Plant-based καγιανόπιτα

Μερίδες: 6 μεγάλα κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 40 λεπτά **Σκεύος:** ταψί ή πυρίμαχο σκεύος 30X25εκ.

Φυλάσσουμε την καγιανόπιτα σε θερμοκρασία δωματίου για 2 μέρες

Υλικά :

1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
[200 γρ. Τόφου φυσικό OLA BIO](#)
2-3 κ.σ. διατροφική μαγιά (προαιρετικά)
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
1 κ.γλ. κουρκουμά
1 κ.γλ. ρίγανη
1 κ.γλ. βασιλικό
2 ντομάτες, ψιλοκομμένες
15 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
5 λιαστές ντομάτες ντομάτες, ψιλοκομμένες
2-4 κατεψυγμένα φύλλα για πίτα, της επιλογής μας
1 κ.σ. σουσάμι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

- 1) Ξεκινάμε με τη γέμιση. Ρίχνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο, σε μία κατσαρόλα, μόλις κάψει προσθέτουμε το ξερό και το φρέσκο κρεμμυδάκι και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά. Θρυμματίζουμε το [Τόφου φυσικό OLA BIO](#), το ρίχνουμε στο τηγάνι, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε τη διατροφική μαγιά και τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για 1 λεπτό

- 2) Προσθέτουμε τις ντομάτες, τα ντοματίνια και τις λιαστές ντομάτες και μαγειρεύουμε για 10 λεπτά ή μέχρι να έχει απορροφήσει τα πιο πολλά υγρά. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει για 15 λεπτά.
- 3) Παίρνουμε το 1 φύλλο ζύμης και το ακουμπάμε σε ταψί που έχουμε λαδώσει καλά. Προσθέτουμε όλη τη γέμιση με το [Τόφου φυσικό OLA BIO](#) και κλείνουμε την πίτα με το δεύτερο φύλλο ζύμης. Λαδώνουμε με ένα πινέλο τη ζύμη και πασπαλίζουμε με το σουσάμι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για 30-40 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να σταθεί για 20-25 λεπτά.
- 4) Κόβουμε κομμάτια στο μέγεθος που επιθυμούμε και σερβίρουμε.