

ADAMS PIZZA

AdamsBrot®
natural energy & fitness

Eiweiß-Pizzabackmischung



Avanti

Eiweißreich · Ballaststoffreich



Ohne Soja



Zuckerfrei /
Ohne Ei

NUTRI-SCORE



Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.
Store in a cool and dry place. Best before: see packaging.
Koel en droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Inhalt/content:
150 g e

AdamsBrot UG (haftungsbeschränkt)
Schützenstr. 2
D-94539 Grafing
www.adamsbrot.de

Made in Germany



DE Eiweiß Pizza Teig (ca. 30 cm Durchmesser)

BACKMISCHUNG FÜR EINEN CA. 250 g PIZZATEIG.

ZUTATEN: Vitales Weizeneiweiß, Milcheiweiß, Goldleinsmehl*, Flohsamen Faser, Bambus Faser, Hefe, Kristallsalz. *(teilentölt)

ZUBEREITUNG: Ganz einfach – Backmischung mit 180 ml Wasser** zu einem Teig verkneten. Arbeitsfläche mit etwas Adams Basic Bambusfaser einstreuen und den Teig darauf ausrollen. Überschüssige Bambusfaser abwischen, den Teig auf ein gefettetes Backblech legen und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nach Wahl belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 15 Minuten backen – fertig. Kann Spuren von Sesam enthalten. **(bei Bedarf 1 Esslöffel Olivenöl hinzufügen)

EN Protein Pizza Dough (approx. 30 cm diameter)

BAKING MIXTURE FOR AN APPROX. 250 g PIZZA DOUGH.

INGREDIENTS: vital wheat protein, milk protein, golden linseed flour*, flea seed fiber, bamboo fiber, yeast, crystal salt. *(partially de-oiled)

PREPARATION: Very simple – knead the baking mixture with 180 ml water** to a dough. Sprinkle the working surface with a little Adam's Basic bamboo fiber and roll out the dough onto it. Wipe off excess bamboo fiber, place the dough on a greased baking tray and leave to rise for 20 minutes in a warm place. Cover as desired and bake in a preheated oven at 180°C for approx. 15 minutes – done. May contain traces of sesame. **(Add a tablespoon of olive oil if necessary)

NL Eiwit pizzabodem (diameter ca. 30 cm)

PIZZAMIX VOOR CA. 250 g PIZZABODEM.

INGREDIENTS: vital tarwe-eiwit, melkeiwit, lijnzaadmeel*, vlozaadvezel, bamboevezel, gist, kristalzout. *(deels ontolied)

BEREIDING: Zeer eenvoudig – kneed het bakmengsel met 180 ml water** tot een deeg. Bestrooi het werkblad met wat Adams Basic bamboevezel en rol het deeg erop uit. Veeg overtollige bamboevezel af, leg het deeg op een ingevette bakplaat en laat het 20 minuten rijzen op een warme plaats. Kies de gewenste topping en bak in een voorverwarde oven op 180°C gedurende ca. 15 minuten – klaar. Kan sporen van sesamzaad bevatten. **(voeg indien nodig een eetlepel olijfolie toe)

Durchschnittliche Nährwerte per 100 g fertigen Teig/
Average nutritional value for 100 g ready-made dough/
Voedingswaarden per 100 g bereid deeg

Brennwert/ energy/ Energie	220 kcal (923 kJ)
Fett/ Fat/ Vetten	0,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids/ waarvan verzadigde vetzuren	0,0 g
Kohlenhydrate/ carbohydrates/ Koolhydraten	2,7 g
- davon Zucker/ thereof sugar/ waarvan suikers	0,04 g
Ballaststoffe/ roughage/ Voedingsvezels	6,4 g
Eiweiß/ protein/ Eiwitten	38 g
Salz/salt/ Zout	0,6 g