

ADAMS PIZZA

AdamsBrot®
natural energy & fitness

Eiweiß-Pizzabackmischung



Ohne Soja

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 – glutenfrei

BACKMISCHUNG FÜR EINEN CA. 300 g PIZZATEIG.

ZUTATEN: Bio Sonnenblumenprotein*, Goldleimehl*, Milcheiweiß, Eiklarpulver, Kürbiskernprotein*, Bambus Faser, Flohsamen Faser, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: natürliches Glucono-Delta-Lacton, Kristallsalz. Kann Spuren von Mandeln, Erdnüssen, Sesam enthalten. (*teilentölt)

ZUBEREITUNG: Ganz einfach – Backmischung mit 220 ml Wasser zu einem Teig verkneten. Teig auf ein gefettetes Backblech legen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen, herausnehmen und nach Wahl belegen, nochmals bei 200°C für ca. 7-10 Minuten backen – fertig.

EN Protein Pizza Dough – gluten free

BAKING MIXTURE FOR AN APPROX. 300 g PIZZA DOUGH.

INGREDIENTS: organic sunflower protein*, golden linseed flour*, milk protein, egg white powder, pumpkin seed flour*, bamboo fiber, flea seed fiber, baking agent: sodium bicarbonate, acidifier: natural glucono delta-lactone, crystal salt. Can contain traces of almonds, peanuts, sesame. (*partially de-oiled)

PREPARATION: Simply knead the mixture with 220 ml water to a dough. Place the dough on a greased baking tray and spread evenly. Bake in the preheated oven at 200°C for approx. 8-10 minutes, remove and cover as desired, bake again at 200°C for approx. 7-10 minutes – done.

NL Eiwit pizzabodem – glutenvrij

PIZZAMIX VOOR CA. 300 g PIZZABODEM.

INGREDIENTS: biologisch zonnebloemeiwit*, lijnzaadmeel*, melkeiwit, Kip-eiwitpoeder, pompoenpittenmeel*, bamboevezel, vlozaadvezel, bakmiddel: natriumcarbonaat, zuurteregelaar: natuurlijk glucono-delta-lacton, kristalzout. Kan sporen bevatten van amandelen, pinda's, sesamzaad. (*deels ontolied)

BEREIDING: Zeer eenvoudig – pizzamix met 220 ml water kneden. Leg het deeg op een ingevette bakplaat en verdeel het gelijkmatig. Bakken in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende ca. 8-10 minuten, eruit halen en naar wens beleggen. Nogmaals bakken op 200°C gedurende ca. 7-10 minuten – klaar.

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

Brennwerte/ Energy/ Energie	160 kcal (669 kJ)
Fett/ Fat/ Vetten	1,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren/ thereof saturated fatty acids/ waarvan verzadigd vet	0,1 g
Kohlenhydrate/ Carbohydrates/ Koolhydraten	1,2 g
- davon Zucker/ thereof sugar/ waarvan suikers	0,8 g
Ballaststoffe/ Roughage/ Voedingsvezels	10,9 g
Eiweiß/ Protein/ Eiwitten	28,4 g
Salz/ Salt/ Zout	1,2 g