Zubereitung für 1 Pizzablech

Marcel's BETTER FOOD

1. Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Entweder mit E.A.S.Y.
- 1 mittlerer + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel Pizzabackmischung (gestrichen)
- 1 mittlerer E.A.S.Y.-Messlöffel Wasser

Oder mit Küchenwaage
- 100g Mischung
- 80ml Wasser

2. Teig zwischen zwei Backpapieren flach ausrollen (ergibt über 1/2 Backblech).

3. Ofen auf **220°C O-U-Hitze** vorheizen. Den Teig mit beiden Backpapieren auf mittlerer Schiene **ca. 8 Minuten** vorbacken.

4. Das obere Backpapier abziehen, den vorgebackenen Teig belegen und nochmals **ca. 10 Minuten backen**, bis die gewünsche Knusprigkeit erreicht ist.

EAT GOOD. FEEL GOOD.

Jetzt scannen!
MIT DEINER HANDYKAMERA

„Weniger Industriefood bitte!"

Ruf an oder schreib uns eine WhatsApp

+49 152 2749 2002

% Rabatt-codes

Fragen

Rezepte & Ideen

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU



Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@trein-group.com

1000g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	875kJ / 206kcal
Fett	1,1g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	34g
davon Zucker	0g
Ballaststoffe	1,9g
Eiweiß	14g
Salz	1,7g

Pizzabackmischung "Fizza"

UNSERE ZUTATEN SIND:
DINKELMEHL, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Backtriebmittel: Diphosphate und Natriumcarbonate, Salz. ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

4 260669 112438