

simplyfree®

8
Back-
bleche

Schnell PIZZA

Meine Lieblingspizza ohne Weizenmehl & ohne Hefe

WASSER
DAZU -
FERTIG!



Serviervorschlag

Zubereitung Schnell PIZZA

Für 1 Backblech

130g Pizzamischung
+ 100ml Wasser

1. MISCHEN

Zutaten abwiegen
und kurz mit einem Löffel homogen verkneten.

oder einfach abmessen mit

2. AUSROLLLEN

Teig zwischen zwei Backpapieren flach
ausrollen (Küche bleibt sauber 😊).

3. BACKEN

Ofen auf **220°C O-U Hitze** vorheizen.

Den Teig mit beiden Backpapieren auf mittlerer Schiene
ca. **8 Minuten** vorbacken.

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

simplybake



1 **großer** und 1 **mittlerer**
simplybake-Messlöffel Backmischung



1 **großer** simplybake-Messlöffel
warmes (!) Wasser

simplyfree eat good - feel good

Nährwerte	pro 100g zubereitet	Pizza-Backmischung
Energie	875kJ / 206kcal	Zutaten: DINKELMEHL, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Backtriebmittel:
Fett	1,1g	Diphosphate und Natriumcarbonate, Salz.
davon gesättigte		
Fettsäuren	0,2g	Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine,
Kohlenhydrate	34g	Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus
davon Zucker	0g	gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
Ballaststoffe	1,9g	
Eiweiß	14g	Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten
Salz	1,7g	üblichen Schwankungen.

Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.



Entdecke unsere Genusswelt
www.simplyfree.shop

Für Videos, Tipps und Service schreibe
"Hallo!" an +49 152 2749 2002
oder besuche [marceltrein_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)



Bestell-Hotline:

0800 29 888 88

0800 27 888 88

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

1040g

Backmischung



478192

Backmischung für Pizzateig

1040g