

Buon appetito!

Only 5,9% Carbs*
Protein 38%
FITNESS PROTEIN PIZZA

Body Attack SPORTS NUTRITION

Body Attack SPORTS NUTRITION

FITNESS PROTEIN PIZZA BAKING MIXTURE with ALMOND FLOUR

Backmischung zur Herstellung eines Pizzateiges mit hohem Eiweiß- und geringem Zuckergehalt. Zutaten: Mandelmehl (37,5%), Weizenmehl (35%), Milcheiweiß (11,5%), Hühnerei-Eiweißpulver (8%), Trockenhefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Trennmittel (Siliciumdioxid). Ungeöffnet, kühl und trocken aufbewahrt, mindestens haltbar bis Ende/Los-Nr.: siehe Aufdruck. Nach dem Öffnen schnell aufbrauchen. Vor direkter Wärme und Lichteinstrahlung schützen.

Pizza dough baking mixture with high protein content and low in sugar. Ingredients: Almond flour (37,5%), Wheat protein (35%), Milk protein (11,5%), Hen egg white protein powder (8%), Dried yeast, Iodised table salt (Table salt, Potassium iodide), Separating agent (Silicon dioxide). If kept unopened in a cool, dry place, best before end of/lot no.: see print. Once opened, use up quickly. Keep away from direct heat and light.

Mezcla de repostería para la preparación de un pan con un alto contenido de proteína y un bajo porcentaje de azúcar. Ingredientes: Harina de almendras (37,5%), albúmina de trigo (35%), lactoproteína (11,5%), clara de huevo en polvo (8%), levadura seca, sal de mesa yodada (sal común, yodato de potasio), agente separador (dióxido de silicio). Sin abrir y almacenado en un lugar fresco y seco, se conserva hasta final de/n.º de lote: ver impresión. Una vez abierto, consumir lo antes posible. Proteger del calor directo y de la exposición a la luz.

Nährwertangaben / Nutrition facts / Datos nutricionales table with columns for energy, fat, carbs, protein, and salt.

1 Stück Pizzateig entspricht 50 g / 1 slice pizza base corresponds to 50 g / 1 ración corresponde al valor estándar de 50 g. *mind. 30% weniger Kohlenhydrate als Vergleichsprodukte/min. 30% less carbohydrates than comparable products.

SOY FREE

Body Attack Content: 1 Pizzaboden = ca. 4 Stück pizza base = approx. 4 pieces Contentido: 1 base da pizza = aprox. 4 piezas

Body Attack Sports Nutrition GmbH & Co. KG, Hamburg, MADE IN GERMANY

e157g



Body Attack SPORTS NUTRITION

PREPARATION:

Mix all ingredients to smooth dough. Allow the dough to rise 25 min. Bake 25-30 min. at 200°C. 150 ml 25 min. 25-30 min.

Zubereitung: Zur Herstellung des Pizzateiges (ca. 225 g) benötigen Sie folgende, nicht in der Lieferung enthaltenen Zutaten: 2 TL Olivenöl, 150 ml warmes Wasser. Alle Zutaten per Hand oder Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Ofen vorheizen und den Teig ca. 25 Minuten an einem warmen Ort bedeckt gehen lassen. Danach gleichmäßig und dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und nach Belieben belegen. Danach 25-30 Minuten auf der mittleren Schiene bei 200°C (Umluft 180°C) backen.

Preparation: You need the following ingredients for the pizza base (approx. 225 g) which are not included: 2 tsp. of olive oil, 150 ml of warm water. Mix all ingredients by hand or with a mixer into a smooth dough. Preheat the oven. Cover the dough with a kitchen towel and allow it to rise in a warm place for about 25 min. Then spread evenly onto a baking tray lined with baking paper. Top with preferred toppings and bake at mid-height in a pre-heated oven at 200°C or 180°C (circulating air) for approx. 25-30 minutes.

Preparación: Amasar la mezcla con 330 ml de agua tibia unos 2 minutos hasta obtener una masa homogénea. Moldear la masa en un pan o varios panecillos, introducirla en un molde engrasado o ponerla sobre una bandeja de horno con papel vegetal y cubrir con un paño. Dejar reposar la masa aprox. 45 minutos en un lugar caliente para que crezca, precalentando mientras el horno. Después hornear a 220°C (aire circulante) durante aprox. 45-50 minutos.

TIPP: Pizza mit Rucola und Parmesan

1 Packung Body Attack Fitness Pizza Backmischung

Für den Belag: 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 1/2 TL Gemüsebrühe, 100 g frischer Rucola, 50 g Parmesan am Stück, Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat



Zubereitung: Den Pizzateig nach Packungsanweisung zubereiten und an einem warmen Ort bedeckt gehen lassen. Die geschälten Tomaten mit dem Pürierstab zerkleinern. Danach Gewürze und Gemüsebrühe unterrühren. Den Pizzateig mit einem Nudelholz oval ausrollen und 20 Minuten im Ofen bei 200 Grad Celsius ausbacken. Währenddessen den Rucola gründlich waschen und ca. 3 Minuten im Wasser liegen lassen zur Reduktion der Bitterstoffe. Anschließend den Rucola im Küchentuch trocknen. Den Parmesan mit einer Küchenreibe grob zerreiben. Nach 15 Minuten die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit der gewürzten Tomatensauce bestreichen. Die Pizza weitere 10 Minuten im Ofen backen. Danach die Pizza rausnehmen, mit dem Rucola belegen und den Parmesan darüber streuen.

Body Attack SPORTS NUTRITION

FITNESS PROTEIN PIZZA

38% Protein

Only 5,9% Carbs*



JUST ADD: Water 2 tsp. Olive Oil



e157g

Body Attack SPORTS NUTRITION

FITNESS PROTEIN PIZZA

38% Protein

Only 5,9% Carbs*



JUST ADD: Water 2 tsp. Olive Oil



e157g