

## GRUNDREZEPT PIZZA



### Zutaten:

---

10 Eiklar  
400 g MAXUM® 85 Protein (neutral)  
2 Pack Backpulver  
700 ml Wasser  
Salz  
Kräuter nach Geschmack  
Gewürze nach Geschmack

### Nährwertangaben:

---

Pro 100 g Pizzaboden  
Physiol. Brennwert: 167 kcal  
Eiweiß: 41,6 g  
Kohlenhydrate: 0 g  
Fett: 0 g

Alle Zutaten gut in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Die Brennwerte erhöhen sich natürlich je nach Belag der Pizza. Nach dem Abkühlen werden passierte Tomaten oder Pizzasaucen auf dem Pizzaboden verteilt. Je nach Geschmack kann wahlweise Salami, Schinken oder Thunfisch als Belag dienen. Zuletzt wird der Käse (gerieben oder in Scheiben) über den belegten Teig verteilt.

Um die Pizza zu erhitzen, eignet sich besonders eine Mikrowelle, da der Boden nicht so trocken wird.