

## KetoMix Pizza by Cristina Ionita 210g - Fit Food

- **LOW CARB**
- **KETO**

**Ingrediente:** fibre de bambus, făină de psyllium, făină de konjac, făină de în auriu, izolat proteic de zer.

<b>Declarație nutrițională</b>	<b>Per 100g</b>
Valoare energetică:	305 Kcal/ 1276 Kj
Lipide:	4.6g
Proteine:	27.5g
Carbohidrați:	63.7g
din care fibre	55.7g
<b>CARBOHIDRAȚI NET</b>	<b>8g</b>
Sodiu	0g

**ATENȚIE:** Poate conține urme de: soia, nuci, alune, lapte, ouă, gluten.

### REȚETĂ BLAT PIZZA (PENTRU 2 BLATURI):

#### Ingrediente:

70g Ketomix Pizza	1 ou
110ml apă	30ml ulei
Oregano	4g de drojdie

**Mod de preparare:** Se dizolvă drojdia în apă caldă, apoi se adaugă ketomixul de pizza și oul, și se amestecă până se omogenizează. Se condimentează cu oregano ori alte condimente preferate, iar la final se încorporează și uleiul de măsline.

Se formează 2 bile de aluat care se întind subțire și se pun la copt pe hârtie de copt, fără toppinguri, aproximativ 7-8 minute, la 170 grade. După acest proces de precoacere, se pun toppingurile preferate de pizza și se introduce în cuptor încă 10-15 minute. Poftă bună!

A se păstra la loc uscat și răcoros.

Produs în România