



Schaub Institut für Ernährung und Naturheilverfahren

Am Platz 1 | 7310 Bad Ragaz | Tel. +41 (0)81 330 17 00 | Fax +41 (0)81 330 17 02 | info@schaub-institut.ch | www.schaub-institut.ch

SCHAUB-Pizza



250 g	SCHAUB-Backehl	
1 TL	Himalayasalz	
2 TL gehäuft	Backpulver	Zutaten mischen
	Kräutermischung z.B. Provence	beigeben
4 EL	Olivenerl	beigeben
4 EL	Wasser	beigeben
5 St.	Eiklar	leicht steif schlagen, beigeben und alles vermischen, in eine mit Blechreinpapier belegte Kuchenform (Ø24cm) streichen. Etwas Olivenöl auf den Teig geben, dann lässt sich der Teig besser verstreichen

Belag (je nach Belieben und Verträglichkeit):

2 St.	Tomaten, geschält und entkernt
	Schinken, Salami
	Mozzarella
	Olivenerl
	Reibkäse
	Salz, Pfeffer, Oregano

Backen: 200°C, 30 – 35 Minuten, unterste Rille, Umluft mit Unterhitze