Grüne Pizza

VEGAN

Serviervorschlag

ecoduna

PREMIUM ALGEN AUS ÖSTERREICH

Grüne Pizza

1 Pizza | 30 Minuten | einfach

ZUTATEN

- 1 TL **ecoduna Chlorella Pulver**
- 1 Pkg. Hefe oder Germ
- 250 ml Wasser
- 500 g Mehl
- 2 EL Olivenöl oder Speiseöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Für den Pizzateig zuerst das Mehl gut durchsieben. Das Wasser leicht erwärmen und mit dem **ecoduna Chlorella Pulver**, dem Salz, einer Prise Zucker, der Hefe und dem Öl in einer Schüssel verrühren. Die Flüssigkeit nun mit dem Mehl zu einem Teig kneten und zugedeckt für 30-40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, nach Belieben belegen und im Backofen bei 250°C je nach Belag ca. 15-25 Minuten lang backen.

ecoduna

PREMIUM ALGEN AUS ÖSTERREICH

CHLORELLA

Chlorella unterstützt deinen Körper beim **Entgiften** und enthält von Natur aus hohe Mengen an **veganem Protein (46%)**, ist reich an **Vitamin B12**, **Eisen** und **Folsäure**.

Mehr Rezepte & unseren Online-Shop findest du unter

www.ecoduna.com