

# silikomart®

## BREAD & PIZZA

PREPARATO IN POLVERE PER PANE O PIZZA SENZA GLUTINE  
POWDERED PREPARATION FOR BREAD OR PIZZA GLUTEN FREE  
PRÉPARATION EN POUDRE POUR PAIN OU PIZZA SANS GLUTEN  
PULVERPRÄPARAT FÜR BROT ODER PIZZA GLUTEN FREI



GLUTEN FREE - HIGH FIBRE - NO PRESERVATIVES -  
NO PALM OIL - NO HYDROGENATED FATS

400 g / 13.52 oz e

MADE IN ITALY



Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto pronto al consumo\*\*/  
Nutritional values for 100 g of product ready for consumption\*\*/  
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit prêt à la consommation\*\*/  
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g verzehrfertigen Erzeugnis\*\*

Energia/ Energy/ Énergie/ Energie	1430 kJ/ 338 kcal
Grassi/ fat/ graisses/ Fett	2,1 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren	0,31 g
Carboidrati/ carbohydrate/ glucides/ Kohlenhydrate	75 g
di cui zuccheri/ of which sugars/ dont sucres/ Davon zucker	5,4 g
Fibre/ fiber/ fibres/ Ballaststoffe	7,2 g
Proteine /Protein/Protéines/ Eiweiß	1 g
Sale/salt/sel/ Salz	2,5 g

\*\*preparato secondo le modalità di preparazione.  
\*\*prepared according to the mode of preparation.  
\*\*préparé selon le mode de préparation.  
\*\*nach dem Herstellungsverfahren hergestellt.

16°C - 25°C  
60.8°F - 77°F

Item code: 99 029.00 0062



**Cosa aggiungere:** 340 ml di acqua tiepida, 8 g di olio extra vergine d'oliva.  
**What to add:** 340 ml of lukewarm water, 8 g of extra virgin olive oil.  
**Quoi ajouter:** 340 ml d'eau tiède, 8 g d'huile extra vierge d'olive.  
**Hinzugeben:** 340 ml lauwarmes Wasser, 8g extra natives Olivenöl.

**IT- INGREDIENTI:** amido di mais, inulina, zucchero, addensanti: E412, E410; sale, polvere di semi di psyllium, lievito di birra in polvere. Può contenere: latte, uova e frutta a guscio. **Modalità di preparazione:** Aggiungere all'acqua tiepida e all'olio extra vergine d'oliva il preparato. Mescolare per 5 minuti con un mixer, quindi ungere una spatola e mettere a riposare l'impasto in un contenitore ben unto finché il volume risulterà raddoppiato. **Per il pane:** infarinare il tavolo con della farina di riso e versarvi l'impasto lievitato, quindi lavorare un po' a mano e inserire nello stampo Plum Cake Silikomart da 1,5 L. Lasciar lievitare di nuovo e cuocere a 170°C/180°C per 40-50 minuti finché dorato. Lasciare raffreddare prima di sfornare. **Per la pizza:** stendere l'impasto sullo stampo in silicone Pizza di Silikomart. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere in forno a 190°C per una decina di minuti. Togliere la pizza dal forno e aggiungere i condimenti a piacere. Infornare per altri 10 minuti finché cotta. \*Suggerimento di presentazione.

**EN- INGREDIENTS:** corn starch, inulin, sugar, thickeners: E412, E410; salt, powdered psyllium seeds, brewer's yeast powder. May contain: milk, eggs and nuts. **Method of preparation:** Add the mix to lukewarm water and EV olive oil. With a hand blender, mix for 5 minutes. Grease a bowl and pour the blend in it. Let it rise until it double. **For the bread:** flour the table with rice flour and put the dough on it, knead and transfer into Silikomart Plum Cake mould with a volume of 1,5 L. Let rise again and bake at 170°C/180°C (338°F/356°F) for 40-50 minutes till lightly browned. Let cool down before unmolding. **For the pizza:** Spread the dough out over the silicone Pizza mould by Silikomart. Add tomato sauce and bake at 190°C (374°F) for about 10 minutes. Remove from oven and add other ingredients at taste. Bake for 10 minutes more. \*Presentation suggestion.

**FR- INGREDIENTS:** amidon de maïs, inuline, sucre, épaississants: E412, E410; sel, poudre de grains de psyllium, levure de bière en poudre. Peut contenir: lait, oeufs et fruits à coque. **Mode de préparation:** Ajouter la préparation à l'eau tiède et à l'huile extra vierge d'olive. Mélanger pendant 5 minutes au mixeur, ensuite huiler une spatule et réserver le mélange dans un récipient bien huilé jusqu'à ce que le volume ne soit doublé. **Pour le pain:** recouvrir la table avec de la farine de riz et y verser le mélange levé, ensuite travailler un peu à la main et insérer le tout dans le moule Plum Cake Silikomart au volume de 1,5 l. Laisser lever encore et cuire à 170°C/180°C pendant 40-50 minutes, jusqu'à ce que le mélange ne soit doré. Laisser refroidir avant de démouler. **Pour la pizza:** étaler le mélange sur le moule en silicone Pizza de Silikomart. Ajouter la sauce de tomate et cuire au four à 190°C pendant une dizaine de minutes. Retirer la pizza du four et assaisonner selon les goûts. Mettre au four pendant 10 autres minutes jusqu'à ce que la préparation ne soit cuite. \*Suggestion de présentation.

**DE- ZUTATEN:** Maisstärke, Inulin, Zucker, Verdickungsmittel: E412, E410; Salz, Psyllium-Samenpulver, Bierhefe in Pulverform. Kann enthalten: Milch, Eier und Schalenfrüchte. **Zubereitung:** Das Präparat zu dem lauwarmen Wasser und dem Olivenöl geben. Mit dem Mixer für 5 Minuten vermengen und den Teig in einem gut eingefetteten Behälter ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. **Für das Brot:** Den Tisch mit Reismehl bestreuen und den aufgegangenen Teig darauf geben, etwas von Hand kneten und schließlich in die 1,5 L Plum Cake Silikomart Form füllen. Erneut gehen lassen und bei 170°C/180°C für 40-50 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Vor dem Herauslösen abkühlen lassen. **Für die Pizza:** Den Teig auf der Silikonform Pizza von Silikomart ausrollen. Die Tomatensauce darüber geben und im Ofen bei 190°C für circa 10 Minuten backen. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und nach Wahl belegen. Für weitere 10 Minuten backen, bis sie durch ist. \*Serviervorschlag.

Lotto - da consumarsi preferibilmente entro il: Vedi confezione / Batch number - Best before: See packaging / Lot - À consommer de préférence avant le: Voir paquet / Batch - Mindestens haltbar bis: Siehe Verpackung  
Prodotto per/Manufactured for/Fabrique pour/ Hergestellt für:  
Silikomart srl - Via Tagliamento, 78, 30030 - Pianiga - Venezia - Italy  
Tel. +39 041 5190550 Fax +39 041 5190290 shop.silikomart.com