



Geschmack & Technologie

Flammkuchen

Rezepturnummer: ER2500109

Ausgangsmaterial:

0.40 kg Flammkuchenteig Frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Schlemmerfüllung Zwiebel274501

0.20 kg Zwiebeln,rotX0110

0.25 kg Speckwürfel magerX0138

0.15 kg Zwiebellauch gerebelt VLOG739700

Ablauf der Verarbeitung:

Den Flammkuchenteig ausrollen und mit der Schlemmerfüllung bestreichen. Den Teig mit den übrigen Zutaten belegen.

Die Flammkuchen auf das Gitter vom Airfryer legen oder auf ein Backblech mit Backpapier.

Zutaten:

Flammkuchenteig (WEIZENMEHL; Trinkwasser; Sonnenblumenöl; Ethylalkohol; Speisesalz; Weizenkleber; Weizenstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.), Gemüse (Zwiebeln, Porree), Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Zwiebellauch, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Aroma, Raucharoma

Zubereitung:

Die Schnecken bei +180 °C im Airfryer für ca. 12 Minuten backen.

Im Backofen Umluft bei +200 °C für ca. 18 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 209 Kcal

Brennwert 873 KJ

Eiweiß 9.2 g

Kohlenhydrate 18.4 g

Zucker 4.2 g

Fett 10 g

gesättigte Fettsäuren 4.4 g

Salz 1.9 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.