Flammkuchen

Rezepturnummer: ER2500109

Ausgangsmaterial:
0.40 kg Flammkuchenteig Frisch

Gewürze & Hilfsmittel:
0.20 kg Zwiebeln,rotX0110
0.25 kg Speckwürfel magerX0138
0.15 kg Zwiebellauch gerebelt VLOG halal739700
0.50 kg Schlemmerfüllung Zwiebel274501

Ablauf der Verarbeitung:

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

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

Zutaten:

Flammkuchenteig (WEIZENMEHLl; Trinkwasser; Sonnenblumenöl; Ethylalkohol; Speisesalz; Weizenkleber; Weizenstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.), Gemüse (Zwiebeln, Porree), Bacon (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Buchenholzrauch), 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, Dextrose geräuchert (Dextrose, Rauch)

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 874 KJ
Eiweiß 9.5 g
Kohlenhydrate 18.2 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.

Geschmack & Technologie

Zucker 4.1 g
Fett 9.9 g
gesättigte Fettsäuren 4.7 g
Salz 1.8 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126