



Geschmack & Technologie

Flammkuchen klassisch

Rezepturnummer: ER2500841

Ausgangsmaterial:

60 g Gouda, gerieben

260 g Flammkuchenteig Frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

250 g Flammkuchensauce fix & fertig4698000

Ablauf der Verarbeitung:

Den Flammkuchenteig mit der Flammkuchencreme bestreichen und mit dem Käse bestreuen.

Zutaten:

Flammkuchenteig (WEIZENMEHLI; Trinkwasser; Sonnenblumenöl; Ethylalkohol; Speisesalz; Weizenkleber; Weizenstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.), CRÈME FRAÎCHE, Wasser, Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Porree, natürliches Aroma, modifizierte Stärke, Speisesalz, MILCHEIWEISS, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: E 270 Milchsäure, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Gewürze

Zubereitung:

Im Ofen bei +200 °C für ca 7 Minuten backen.

Im Pizzeriaofen bei +430 °C für ca 3 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 233 Kcal

Brennwert 977 KJ

Eiweiß 8.8 g

Kohlenhydrate 23.2 g

Zucker 2.4 g

Fett 11.4 g

gesättigte Fettsäuren 6.4 g

Salz 2.2 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.