



Geschmack & Technologie

Flammkuchen Peppadew

Rezepturnummer: ER2500842

Ausgangsmaterial:

260 g Flammkuchenteig Frisch

50 g Champignons braun,scheiben,frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

250 g Flammkuchensauce fix & fertig4698000

120 g Peppadew Streifen ATG 1,5 kg1225700

Ablauf der Verarbeitung:

Den Flammkuchenteig mit der Flammkuchencreme bestreichen,dann mit Peppadewstreifen und Pilzen belegen.

Zutaten:

Flammkuchenteig (WEIZENMEHL; Trinkwasser; Sonnenblumenöl; Ethylalkohol; Speisesalz; Weizenkleber; Weizenstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.), Gemüse (Kirschpaprika, Porree), Wasser, CRÈME FRAÎCHE, Champignons, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Zucker, Branntweinessig, natürliches Aroma, Speisesalz, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: (E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Gewürze, Festigungsmittel: E 509 Calciumchlorid

Zubereitung:

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

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

Nährwerte:

Brennwert 175 Kcal

Brennwert 735 KJ

Eiweiß 5.5 g

Kohlenhydrate 21.6 g

Zucker 4.1 g

Fett 7 g

gesättigte Fettsäuren 3.8 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.



Geschmack & Technologie

Salz 1.7 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.