



Geschmack & Technologie

Focaccia mit Black Tiger Paste

Rezepturnummer: ER2500847

Ausgangsmaterial:

250 g Focaccia

Gewürze & Hilfsmittel:

80 g Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste9053750

Ablauf der Verarbeitung:

Die Focaccia mit der Black Tiger Paste bestreichen.

Zutaten:

Focaccia (WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl (3%), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Sauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), ROGGENMEHL.), Rapsöl, Meersalz, Pfeffer schwarz, Rapsöl (ganz gehärtet), Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure

Zubereitung:

Im Airfryer bei +200 °C für ca 5 Minuten backen.

Im Backofen bei + 200 °C für ca 10 Minuten garen.

Nährwerte:

Brennwert 350 Kcal

Brennwert 1460 KJ

Eiweiß 4.9 g

Kohlenhydrate 31.1 g

Zucker 0.2 g

Fett 22.5 g

gesättigte Fettsäuren 2.9 g

Salz 3.3 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.