Gratiniertes Baguette

Rezepturnummer: ER2500118

Ausgangsmaterial:
0.30 kg Ciabatta

Gewürze & Hilfsmittel:
0.50 kg Schlemmerfüllung Paprika172401

Ablauf der Verarbeitung:

Das Ciabatta in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schlemmerfüllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Wellenförmig auf die Ciabattascheiben spritzen.

Zutaten:

Ciabatta (Weizenmehl, Wasser, 2% Olivenöl, Hefe, Speisesalz, getrockneter Roggensauerteig, Weizenmalzmehl), FRISCHKÄSE, Wasser, Paprika, Gewürze, Tomatenmark, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Hefeextrakt, Gewürzextrakte

Zubereitung:

Die Scheiben bei ca +180 °C für 10 Minuten im Airfryer backen.

Nährwerte:
Brennwert 221 Kcal
Brennwert 926 KJ
Eiweiß 6.3 g
Kohlenhydrate 26.8 g
Zucker 4.4 g
Fett 9.1 g
gesättigte Fettsäuren 5 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.