Geschmack & Technologie

Laugenkonfekt mit Käse

Rezepturnummer: ER2600623

Ausgangsmaterial:

1000 g Laugenstange TK
150 g Gouda, gerieben

Gewürze & Hilfsmittel:

Ablauf der Verarbeitung:

Die Laugenstange in 3 cm große Stücke schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Käse bestreuen.

Zutaten:

Laugenstange (WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (Wasser, WEIZENMEHL), Rapsöl, Brezellauge (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Speisesalz, Hefe, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Hemicellulasen, Cellulasen, Oxidasen, Amylasen, Xylanasen).), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke)

Zubereitung:

Im vorgeheizten Backofen bei +180 °C für ca. 15 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 246 Kcal
Brennwert 1036 KJ
Eiweiß 8.8 g
Kohlenhydrate 36.1 g
Zucker 0.8 g
Fett 7.4 g
gesättigte Fettsäuren 2.7 g
Salz 3.1 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