Laugenkonfekt Nebraska

Rezepturnummer: ER2600621

Ausgangsmaterial:
1000 g Laugenstange TK

Gewürze & Hilfsmittel:
20 g Nebraska halal058400

Ablauf der Verarbeitung:

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

Zutaten:

Laugenstange (WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (Wasser, WEIZENMEHL), Rapsöl, Brezellauge (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Speisesalz, Hefe, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Hemicellulasen, Cellulasen, Oxidasen, Amylasen, Xylanasen).), Gewürze, Kräuter (enthält SELLERIEBLÄTTER), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat

Zubereitung:

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

Nährwerte:
Brennwert 227 Kcal
Brennwert 960 KJ
Eiweiß 6.6 g
Kohlenhydrate 40.9 g
Zucker 0.9 g
Fett 4 g
gesättigte Fettsäuren 0.3 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.