

Pizza bianco mit Pancetta

Rezepturnummer: ER2500884

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
80 g Pancetta

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce bianco4698100
15 g Honig-Spezial halal069800
3 g Thymian gerebelt VLOG 81602801 halal735000

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Biancosauce bestreichen und mit Pancetta belegen.

Zutaten:

Pizzateig (WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl, Backtriebmittel (E 500 Natriumhydrogencarbonat, E 450 Diphosphate), Speisesalz, Ethylalkohol, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator: E 412 Guarkernmehl, Emulgatoren (E 472 Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Säureregulator: Calciumphosphate, Hefe, WEIZENSTÄRKE), Pancetta (Schweinebauch (ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Knorpel), Salz, Dextrose, Aromastoffe, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat (E301), Konservierungsmittel: Kaliumnitrat (E252), Natriumnitrit (E250)), RICOTTA, Wasser, Rapsöl, Blütenhonig, Thymian, Branntweinessig, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Dextrose, modifizierte Stärke, Gewürze, MILCHZUCKER, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Kräuter

Zubereitung:

Bei +430 °C im Pizzaofen für 2,5 Minuten backen.

Im Backofen bei +240 °C Ober Unterhitze für ca 10 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen.

Nährwerte:

Brennwert 323 Kcal
Brennwert 1346 KJ

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

Eiweiß 7.6 g
Kohlenhydrate 28.8 g
Zucker 3.6 g
Fett 19.3 g
gesättigte Fettsäuren 4.4 g
Salz 1.5 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.