
Pizza bianco mit Salsiccia

Rezepturnummer: ER2500887

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
80 g Salsiccia Salami
50 g Steinpilze

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce bianco4698100
3 g Thymian gerebelt VLOG 81602801 halal735000

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Biancosauce bestreichen, mit Salsiccia und Steinpilzen 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), Rohwurst (Schweinefleisch (95%), Meersalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit, 100g Salami aus 148g Schweinefleisch), RICOTTA, Wasser, Rapsöl, Thymian, Branntweinessig, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Dextrose, modifizierte Stärke, Gewürze, MILCHZUCKER, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Kräuter, Steinpilze (Steinpilze)

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 Thymian bestreuen.

Nährwerte:

Brennwert 280 Kcal
Brennwert 1168 KJ
Eiweiß 8.9 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.



Geschmack & Technologie

Kohlenhydrate 24.8 g

Zucker 1.2 g

Fett 15.7 g

gesättigte Fettsäuren 3.6 g

Salz 1.4 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.