



Geschmack & Technologie

Pizza bianco mit Trüffel

Rezepturnummer: ER2500883

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
100 g Mozzarella Scheiben

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce bianco4698100
15 g Trüffel 4x4 mm (Tuber aestivum) 100 g ATG4234600
5 g Truffelolie1458101

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Biancosauce bestreichen mit Trüffelwürfel und Mozzarella 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), Mozzarella (MILCH, Speisesalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), RICOTTA, Wasser, Rapsöl, Sommertrüffel, Trüffelöl (natives Olivenöl extra, Aroma, Frühlingstrüffel), Branntweinessig, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Dextrose, modifizierte Stärke, Gewürze, MILCHZUCKER, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), 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 die Pizza mit dem Trüffelöl beträufeln.

Nährwerte:

Brennwert 283 Kcal
Brennwert 1181 KJ
Eiweiß 7.9 g
Kohlenhydrate 25.4 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.



Geschmack & Technologie

Zucker 1.6 g
Fett 16.3 g
gesättigte Fettsäuren 4.6 g
Salz 0.8 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.