



Geschmack & Technologie

Pizza Korean Pulled Beef

Rezepturnummer: ER2500816

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
30 g Chilischoten frisch, Ringe
50 g Lauchzwiebel, roh, Ringe
50 g Shimeji Pilz
100 g Pulled Beef

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce pomodoro4698200
3 g Sesamsaat schwarz keimreduziert743501
3 g Sesamsaat weiß geschält743601
50 g Korean BBQ Sauce4690300
50 g Bibimbap Dip4670100

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Tomatensauce Pomodoro bestreichen und anschließend das Pulled Beef und die Shimeji Pilze auf der Pizza verteilen und backen.

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), Gemüse (Tomaten, Lauchzwiebel, Knoblauch), Wasser, Pulled Beef (Rindfleisch 87,0 %, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: (E 500 Natriumcarbonat, E 331 Natriumcitrate), Dextrose, natürliches Aroma, Rauch), Tomatenmark, Shimeji Pilz (Shimeji Pilz), modifizierte Stärke, Chili (Chili), Zucker, pflanzliche Öle (Rapsöl, natives Olivenöl extra), Meersalz, Gewürze, Blütenhonig, Kräuter, SESAMSAAT (SESAM), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Speisesalz, Weinessig, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Sojasauce (Wasser, Speisesalz, SOJABOHNEN, Zucker, WEIZENMEHL, WEIZEN), natürliches Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, SESAMÖL, Misopulver (SOJABOHNEN, Reis, Speisesalz), Sojasaucenpulver (SOJABOHNEN, Maltodextrin, Speisesalz, WEIZENMEHL), Misopaste (Wasser, SOJABOHNEN, Reis, Speisesalz, Alkohol, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat), Tomatenpulver, HÜHNEREIGELBPULVER, Stärke, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch)

Zubereitung:

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

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 werden die restlichen Zutaten auf der Pizza verteilt.

Nährwerte:

Brennwert 207 Kcal

Brennwert 869 KJ

Eiweiß 5.6 g

Kohlenhydrate 24 g

Zucker 5.4 g

Fett 9.5 g

gesättigte Fettsäuren 1.3 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.