

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 Natriumcarbonate, 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.



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.