



Geschmack & Technologie

Pizza Prosciutto

Rezepturnummer: ER2500830

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
80 g Gouda, gerieben
50 g Champignons, frisch, Scheiben
100 g Kochschinken, Scheiben

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce pomodoro 4698200

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Tomatensauce Pomodoro bestreichen anschließend mit Käse, Champignonscheiben und Prosciutto 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), Kochschinken (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Wasser, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Gewürzextrakte), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Champignons, Tomaten, Wasser, Tomatenmark, natives Olivenöl extra, modifizierte Stärke, Zucker, Meersalz, Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Speisesalz, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), natürliches Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

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

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

Nährwerte:

Brennwert 222 Kcal
Brennwert 929 KJ
Eiweiß 9.8 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.



Geschmack & Technologie

Kohlenhydrate 21.8 g

Zucker 1.8 g

Fett 10.3 g

gesättigte Fettsäuren 3.3 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.