



Geschmack & Technologie

Pizza Salami

Rezepturnummer: ER2500828

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
100 g Salami
80 g Gouda, gerieben

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce pomodoro4698200
3 g Pizza058600

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Tomatensauce Pomodoro bestreichen und anschließend mit Käse und Salami 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), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Tomaten, Wasser, Tomatenmark, natives Olivenöl extra, Kräuter, modifizierte Stärke, Zucker, Meersalz, Salami (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat; Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit; Buchenholzrauch), Gewürze, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Speisesalz, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), natürliches Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Zubereitung:

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

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

Nach dem backen die Pizza mit der Pizza-Gewürzmischung bestreuen.

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

Nährwerte:

Brennwert 275 Kcal

Brennwert 1149 KJ

Eiweiß 10 g

Kohlenhydrate 23.9 g

Zucker 2.3 g

Fett 15.2 g

gesättigte Fettsäuren 5.3 g

Salz 1.5 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.