



Geschmack & Technologie

Pizzaschnecken

Rezepturnummer: ER2500059

Ausgangsmaterial:

0.40 kg Pizzateig

Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Gourmet filling Chili478401

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig ausrollen und mit der Schlemmerfüllung bestreichen. Den Teig eng aufrollen und in kleine Stücke schneiden.

Die kleinen Schnecken auf das Gitter vom Airfryer legen oder auf ein Backblech mit Backpapier.

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), FRISCHKÄSE, Wasser, Paprika, Gewürze, Tomatenmark, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Branntweinessig, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Die Schnecken bei +180 °C im Airfryer für ca. 12 Minuten backen.

Im Backofen Umluft bei +200 °C für ca. 18 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 237 Kcal

Brennwert 991 KJ

Eiweiß 5.3 g

Kohlenhydrate 24.7 g

Zucker 2.7 g

Fett 12 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

gesättigte Fettsäuren 4.8 g

Salz 2 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.