

Alakortti / TUOTE:

Kalapizza (100 henk)

Laatija:

Päiväys:

Tuote nro:

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,672	kg			Hiutale, kaura	0,672		
1,152	kg			Vehnäjauho	1,152		
0,032	kg			Leivinjauhe	0,032		
0,032	kg			Suola	0,032		
0,420	l			Öljy, rypsiöljy	0,420		
0,516	kg			Kananmuna	0,516		
1,920	l			Vesi	1,920		
2,100	kg			Tomaattimurska	2,100		
0,013	kg			Oregano, kuivattu	0,013		
0,006	kg			Mustapippuri rouhittu	0,006		
0,025	kg			Suola	0,025		
0,025	kg			Sokeri, hieno	0,025		
1,920	kg			Särki, perattu kypsä	1,920		
1,500	kg			Pekoni, kuutio pakaste	1,500		
1,500	kg			Juustoraaste	1,500		
				Mausteet %:			0,00
				Veroton hinta yhteensä			0,00

Raaka-aineita
Kypsennyshävikki
Valmista
Annoskoko
Annoksia

11,834	kg / l
15	%
10,059	kg / l / kpl
0,100	kg / l / kpl
101	kpl

Hinta / kg, l, kpl	0,00
Hinta / annos	0,00

Valmistus:

Sekoita **pohjan** raaka-aineet keskenään ja levitä pellille. Paista pohjaa 200 asteessa noin 15 min. Mausta tomaattimurska oreganolla, mustapippurilla, suolalla ja sokerilla. Levitä ensin kastike pohjan päälle, sen jälkeen muut ainekset. Paista vielä 200 asteessa noin 15 min. Anna jäähtyä hetki ennen leikkaamista.



ProAgria



Euroopan unionin osarahoittama



Oulun Seutu



4H

