

# PIZZA AUX 3 FROMAGES

## Semaine du goût



Nombre de couvert : 100  
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<b><u>Pâte à pizza :</u></b>		- PÂTE À PIZZA :
Farine	5 kg	- Mélanger la farine, le sel, l'huile et la levure émietté préalablement dans un peu de farine.
Eau	2,75 kg	- Incorporer l'eau, donner du corps à la pâte.
Levure	200 g	- Tenir au frais dans un bank gastro.
Sel	50 g	- Faire 5 abaisses de 60 x 40.
Huile d'olive	250 g	- Plaquer sur papier sulfurisé huilé et parsemer d'herbes de Provence.
<b><u>Garniture :</u></b>		- Garnir de sauce tomate pizza parfumer au pesto.
Sauce tomate pizza	1 bt 5/1	- Garnir dans l'ordre, d'emmental, de chèvre et de cosette pizza, parsemer d'olives vertes et noires.
Fromage de chèvre ou bleu en dès	500 g	- Cuire à 175°C après une légère pousse.
Emmental râpé	1,5 kg	
Cosette pizza	750 g	<b><u>NB :</u></b>
Olives vertes et noires en rondelles	1 bt 3/1	- L'emmental doit être dessous pour éviter de durcir à la cuisson.
Pesto en pâte	QS	
Herbes de Provence	QS	
Huile d'olive pour plaques	50 g	