

PIZZA AUX 3 FROMAGES

Semaine du goût



Nombre de couvert : 100
Description :

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