PROTOCOLE DE FABRICATION D'UNE PIZZA

Pizza **pour 6 portions**

DENREES	Unités	Quantités	ETAPES
Pâte à pizza	U	2	<u>Préparation de la sauce tomate</u> 1. Ouvrir les boîtes de tomates après décontamination et réserver dans une calotte 2. Peler les oignons et les couper grossièrement en morceaux 3. Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une poêle sur feu vif 4. Jeter les oignons, faire dorer **mais pas trop** 5. Ajouter ensuite, pelé et pressé 6. Faire rissoler quelques minutes puis baisser le thermostat jusqu'à cuisson complète des oignons. 7. Saler, poivrer, ajouter des herbes de provence 8. Ajouter la sauce tomate, laisser cuire quelques minutes 9. Mixer au mixeur plongeant 10. Mettre la sauce au frais avant de garnir les pizzas <u>Assemblage</u> 1. Dérouler la pâte 2. Garnir de sauce tomate <u>refroidie</u> 3. Parsemer de fromage râpé <u>Cuisson</u> : Enfourner 10 à 12 minutes à 180°C Réaliser le plat témoin (100g)
Sauce tomate	Boites	2	
Fromage râpé	kg	0.300	
Sel, poivre		A tester	
Oignon	U	2	
Ail	gousses	3	
Huile olive	l	0.100	

ENTREPOSAGE : + 63°C