

Pizza aux Légumes

Quantité pour : 8 personnes
 Réalisé par : Mazure Delphine
 Date : 29/09/2014

<u>PROGRESSION DE LA RECETTE</u>	<u>INGREDIENTS</u>	<u>UNITE</u>	<u>QTE</u>
<p>1. Préparation de la pâte à pizza Mélanger la farine et le sel. Délayer la levure dans de l'eau Incorporer à la farine. Pétrir en ajoutant le reste de l'eau. Couvrir d'un linge et laisser pousser en étuve.</p>	<p><u>Pâte à Pizza</u> Farine Levure de bière Sel fin Eau 100g de pâte = 1 pizza</p>	<p>Kg Kg Kg Kg</p>	<p>1.000 0.020 0.020 0.500</p>
<p>2. Eplucher, laver tous les légumes</p>	<p><u>Coulis de Tomate</u></p>	<p>Kg</p>	<p>1</p>
<p>3. Emincer finement les légumes.</p>	<p>Tomates mûres Echalotes Tomate concentrée Huile d'olive Ail Bouquet garni</p>	<p>Kg Kg kg Litre gousses pièce</p>	<p>0,050 0,030 0.300 4 1</p>
<p>4 Réaliser le coulis de tomates Monder et concasser les tomates, presser et passer la pulpe Faire suer l'échalote. Ajouter les tomates et le bouquet garni et l'ail</p>	<p><u>Légumes</u> Aubergines Courgettes Champignons Poivrons Oignons Parmesan</p>	<p>Kg Kg Kg Kg Kg</p>	<p>0,300 0.300 0,150 0,250 0.200</p>
<p>5. Sauter les légumes Faire sauter tous les légumes séparément à l'huile d'olive et réserver.</p>	<p><u>Finition</u> Huile d'olive Basilic Origan / marjolaine Roquette Vinaigre Balsamique Parmesan entier ou râpé</p>	<p>Litre Botte Botte Kg Litre Kg</p>	<p>0,10 1/10 1/10 0.100 0,05 0.050</p>
<p>6. Etaler la pâte à Pizza. Etaler coulis de tomate. Disposer les légumes, le parmesan, l'origan Enfourner à 210 – TH 7-8</p>	<p><u>Assaisonnement</u> Sel fin Poivre du moulin Sucre semoule</p>		
<p>7. Assaisonner la roquette</p>	<p>8. Dresser et envoyer Disposer un bouquet de roquette et quelques copeaux de parmesan à l'envoi</p>		

Descriptif technique

La pizza est constituée d'une abaisse de pâte à pizza, d'un coulis de tomates, et de légumes de saison finement émincés. A l'envoi, un bouquet de roquette et quelques copeaux de parmesan seront disposés au centre de la pizza