

# 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. <b>Préparation de la pâte à pizza</b>                      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><b><u>Pâte à Pizza</u></b>                      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. <b>Eplucher, laver tous les légumes</b></p>	<p><b><u>Coulis de Tomate</u></b>                      Tomates mûres                      Echalotes                      Tomate concentrée                      Huile d'olive                      Ail                      Bouquet garni</p>	<p>Kg Kg kg Litre gousses pièce</p>	<p>1 0,050 0,030 0.300 4 1</p>
<p>3. <b>Emincer finement les légumes.</b></p> <p>4 <b>Réaliser le coulis de tomates</b>                      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><b><u>Légumes</u></b>                      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. <b>Sauter les légumes</b>                      Faire sauter tous les légumes séparément à l'huile d'olive et réserver.</p> <p>6. <b>Etaler la pâte à Pizza.</b>                      Etaler coulis de tomate. Disposer les légumes, le parmesan, l'origan Enfourner à 210 – TH 7-8</p>	<p><b><u>Finition</u></b>                      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>7. <b>Assaisonner la roquette</b></p>	<p><b><u>Assaisonnement</u></b>                      Sel fin                      Poivre du moulin                      Sucre semoule</p>	<p></p>	<p></p>
<p>8. <b>Dresser et envoyer</b>                      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