

Pizza

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g viande (1pointe)

Rendement de la recette

7.50 kg (9 pizzas de 6 pointes)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four

Équipements de service

Spatule

Valeur nutritive par portion

Calories	353	Sodium (mg)	422
Protéines (g)	30.81	Lipides (g)	21.9
Glucides (g)	7.3	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.6



Québec 



Pizza

50 portions

Rendement de la recette

7.50 kg (9 pizzas de 6 pointes)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Étape 1. La pâte		
1563 ml	Eau	<ol style="list-style-type: none">1. Faire lever la levure dans l'eau tiède avec le sucre 15 minutes, incorporer l'huile et le shortening.2. Ajouter la farine et le sel et mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au bord du bol.3. Faire lever 10 minutes.4. Rouler la pâte (donne 9 pizzas de 6 pointes).
87 g	Levure	
43 ml	Sucre blanc	
43 ml	Huile de maïs	
43 ml	Shortening	
3 L	Farine	
10 ml	Sel	
Étape 2. La sauce		
521 ml	Sauce chili	<ol style="list-style-type: none">5. Mélanger les ingrédients pour la sauce
10 ml	Origan, déshydraté	
3 ml	Poudre d'ail	
14 ml	Sucre blanc	
Étape 3. La garniture		
4.86 kg	Bœuf haché maigre, cuit	<ol style="list-style-type: none">6. Mettre la sauce et les garnitures sur la pâte à pizza.7. Cuire à 200 °C (400 °F) pendant 15 minutes ou plus dépendamment des fours.
2083 ml	Poivron vert frais, coupé en lanières	
2083 ml	Poivron rouge frais, coupé en lanières	
1.04 lb	Champignon frais, tranché	
694 ml	Oignon congelé, coupé	
2.08 kg	Fromage mozzarella, râpé	

