

| NOMBRE DE RECETA: Pizza   |                    | TÉCNICA DE COCCIÓN       |                              |  |
|---|--------------------|--------------------------|------------------------------|--|
| PESO DE LA RECETA   | PESO DE LA PORCIÓN |                          | Nº PORCIONES                 |  |
|   |                    |                          |                              |  |
| INGREDIENTES  | PROCEDIMIENTO      | TCS<br>Puntos de Control | CCP<br>Punto Control Critico | UTENSILIOS   |
| <b>PARA LA MASA</b><br><br>250 g de Harina<br>150 g de Agua<br>5 g de Sal<br>10 g de Levadura fresca<br>5 g de aceite vegetal<br>2,5 g Azúcar   |                    |                          |                              | Kit estación de trabajo<br>Bowl<br>Film<br>Rodillo                     |
| <b>PARA LA SALSA DE TOMATE</b><br><br>250 g Tomate concasse<br>1 g Albahaca seca<br>15 g Cebolla paiteña<br>1.5 g Sal<br>0.8 g Comino<br>0.3 g Pimienta<br>2 g Ajo en polvo<br>2 g Orégano seco   |                    |                          |                              | Olla<br>Espátula<br>Licuadora  |
| <b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b><br><br>c/n Masa estirada de pizza<br>c/n Salsa de tomate<br>200 g queso mozzarella<br>4 u tomate en laminas<br>100 g champiñones en laminas<br>150 g jamón en cubos<br>20 hojas de rúcula<br>50 g queso parmesano rallado<br>50 g Salami |                    |                          |                              | Lata de horno<br>Pala de horno<br>Corta pizza<br>Plato de presentación |