

NOMBRE DE RECETA: <i>Pizza</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA LA MASA</b>  500 g Harina panadera 15 g Levadura 90 g Agua 230 g Cerveza 20 g Aceite 3 g Azúcar 10 g Sal				
<b>PARA EL RELLENO</b>  1000 g Queso Mozzarella 200 g Salami 500 g Salsa de pizza 400 g Jamón 200 g Cebolla perla 5 g Sal 3 g Orégano 20 g Ajo 20 g Hojas de albaca				