



Pizza manual

Januar 2021

LOVE FOR
ORGANIC COFFEE
AND FRESH FOOD



REITAN CONVENIENCE



Indholdsfortegnelse

Pizza m. kartoffel & rosmarin.....	3
Pizza m. salame picante.....	5
Pizza margarita.....	7
Pizza m. skinke & mozzarella.....	9
Håndtering og hygiejne.....	11
Egenkontrol og holdbarhed.....	12





Pizza m. kartoffel & rosmarin

Vareliste

Vare nr.	Produkt	Kolli
	Focacciaplade (bestilles direkte via Tim's Cookies)	6
599411	Bagekartofler i skiver	1
599242	Ambrosi revet italiensk hård ost 100 gr	10
594637	Ambrosi mascarpone 250 gr	12
600967	Rosmarin 75 gr.	1
599348	Rosmarin 75 gr.	7
584524	Farchioni extra jomfruolie 0,5 ltr	12
574682	Nordur flagesalt 250 gr.	12
595436	REMA Hele sorte peberkorn 100 gr.	16





Pizza m. kartoffel & rosmarin



1) Tag en hel focaccia plade og put *mascarpone creme på.

***Opskrift til én plade: 250 gr. mascarpone og 50 gr. revet ost piskes godt sammen. Husk rigeligt med salt.**



2) Smør 300 gr mascarpone creme på focaccia pladen



3) Læg 300 gr. kartofler i tynde skiver på focaccia pladen.
Giv kartoflerne et let tryk med hænderne, så de hænger fast i mascarpone cremen.



4) Når kartoflerne er lagt på, skal den bages i 8-10 min. ved 200° til kartoflerne er let gyldenbrune.



6) Den skal nu køles godt ned inden den skæres ud i 4 stykker.



7) Til sidst toppes den med olivenolie, frisk rosmarin, flagesalt og kværnet pebet. Placeres i bradepande i disklinjen. Skal varmes high speed ovnen på "pizza program" inden servering.





Pizza m. salame picante

Vareliste

Vare nr.	Produkt	Kolli
	Focacciaplade (bestilles direkte via Tim's Cookies)	6
666750	Mutti pizzasauce 400gr.	12
599376	Salame ventrichina piccante	6
590659	Mozzarella 125 gr.	12
600964	Oregano 20 gr.	1
599347	Oregano 20 gr.	7
574682	Nordur flagesalt 250 gr.	12
595436	REMA Hele sorte peberkorn 100 gr.	16





Pizza m. salame picante



1) Tag en hel focacciaplade og put 4 store skefulde tomatsoase (120 gr. i alt) på focacciapladen.



2) Fordel tomatsoacen på hele pladen.



3) Skær pladen ud i 4 stykker.



4) Læg 6 skiver salami på hvert stykke. Skiverne skal lægges på lidt "sammenkrøllet"



5) Læg 4 stykker mozzarella på hvert stykke pizza (125 gr. til en hel plade).



6) Til sidst toppes pizzaen med frisk oregano (3 små kviste pr. stykke), flagesalt og kværnet peber. Placeres i bradepande i disklinjen. Skal varmes high speed ovnen på "pizza program" inden servering.





Pizza Margarita

Vareliste

Vare nr.	Produkt	Kolli
	Focacciaplade (bestilles direkte via Tim's Cookies)	6
666750	Mutti pizzasauce 400gr.	12
598096	Hele tomater vaskede 500 gr.	2
590659	Mozzarella 125 gr.	12
573876	Grøn pesto i flaske 700ml	1
600964	Oregano 20 gr.	1
599347	Oregano 20 gr.	7
574682	Nordur flagesalt 250 gr.	12
595436	REMA Hele sorte peberkorn 100 gr.	16





Pizza Margarita



1) Tag en halv focacciaplade og put 2 store skefulde tomat sauce (60 gr. i alt) på focacciapladen.
(Billederne viser en halv focacciaplade)



2) Fordel tomat sauce på hele pladen.



3) Skær pladen ud i 2 stykker = 2 pizzastykker



4) Fordel 4 skiver tomater langs den ene kant på hvert stykke.



5) Fordel 4 skiver mozzarella i midten på hver stykke.



6) Læg derefter igen 4 skiver tomater på hvert stykke.



7) Krydr. med salt og kværnet peber og top pizzaen med frisk oregano.



8) Til sidste toppes med pesto. Placeres i bradepande i disklinjen. Skal varmes high speed ovnen på "pizza program" inden servering.



Pizza m. skinke & mozzarella

Vareliste

Vare nr.	Produkt	Kolli
	Focacciaplade (bestilles direkte via Tim's Cookies)	6
666750	Mutti pizzasauce 400gr.	12
594056	Kogt italiensk skinke 100 gr.	8
590659	Mozzarella 125 gr.	12
600964	Oregano 20 gr.	1
599347	Oregano 20 gr.	7
574682	Nordur flagesalt 250 gr.	12
595436	REMA Hele sorte peberkorn 100 gr.	16





Pizza m. skinke & mozzarella



1) Tag en hel focacciaplade og put 4 store skefulde tomat sauce (120 gr. i alt) på focacciapladen.



2) Fordel tomat sauce på hele pladen.



3) Skær pladen ud i 4 stykker.



4) Læg 4 skiver skinke på hvert stykke. Skiverne skal lægges på lidt "sammenkrøllet"



5) Læg 4 stykker mozzarella på hvert stykke pizza (125 gr. til en hel plade).



6) Til sidst toppes pizzaen med frisk oregano (3 små kviste pr. stykke), flagesalt og kværnet peber. Placeres i bradepande i disklinjen. Skal varmes high speed ovnen på "pizza program" inden servering.





Håndtering og hygiejne

- Ved alle former for berøring af vores mad produkter skal der bruges handsker eller tang.
- Direkte berøring med hænder må ikke forekomme.
- Ved tilberedning i forbindelse med tilberedte madprodukter, skal der i alle tilfælde bruges plast handsker.
- Der må ikke ske afvigelser fra ovenstående.
- Ansatte som tilbereder mad skal instrueres eller uddannes i fødevarehygiejne så det står i rimelig forhold til det arbejde der udføres.





Egenkontrol, holdbarhed & hygiejne

Det er meget vigtigt, at man følger nedenstående regler ved fremstilling af mad:

1. Når man er påbegyndt fremstillingen, må man ikke lave andet i mellemtiden. Fx må man ikke stå ved kassen eller fylde op i butikken osv. Pizza'er må kun laves ét sted i butikken
2. Man rydder hele bordet og gør det rent med en våd klud og sæbevand før man går i gang
3. Råvarerne stilles frem inden tilberedning. Råvarerne skal opbevares i tætlukkede beholdere og eventuelle rester lukkes i tætlukket emballage - enten på køl eller stuetemperatur (alt efter anvisning på emballagen eller datablad).
4. Hvis rester gemmes, skal caféen sikre, at der anvendes et system således råvarerne ikke bliver anvendt efter, at den anbefalede holdbarhedsperiode er overskredet. Det kan være notering af dato for åbning på selve emballagen.
5. Følg holdbarheden, der er angivet på databladene. Databladene ligger på 7-Eleven Universe under Caffeine - Produktdatablade.
6. Der gælder 2 forskellige holdbarheder på pizzaerne:
7.
 - a) De 3 pizzaer med tomatsoase skal sælges inden for samme produktionsdøgn og skal opbevares på køl i disklinjen. Eks. Pizza, der er tilberedt kl. 09.00 / Afskrives kl. 24.00. Eks. 2: Pizza, der er tilberedt kl. 22.00 / Afskrives kl. 24.00.
 - b) Pizza med kartoffelskiver kan holde sig 2 dage i køleskab (efter de er forbagt med kartoffelskiver). Når de sættes i disklinjen er holdbarhed 1 dag og skal afskrives senest kl. 24.00 samme dag.
- 8.
9. Husk at foretage visuel kontrol og afskriv produktet, hvis det ikke længere er indbydende.

