Pizza Blanca Integral

Sirve: 48 Porciones

48 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva		1 tza
ajo	6 oz	
Orégano entero, seco		2 Cdas
Bolas de masa de pizza integral	4-23 oz	
Espinaca lavada	4 oz	
Mezcla de quesos en cubitos, mozzarella y provolone	2 lb	
Tomates en rodajas	2 lb	
Corazones de alcachofas, corte de ensalada	2 lb	
Aceitunas negras en rodajas	8 oz	
Queso Feta	2 lb	

Preparación

1. Asegúrese de que todo el equipo de preparación necesario para esta receta este limpio y desinfectado. Lávese las manos antes de comenzar la preparación.
2. Caliente el aceite en una sartén. Agregue el ajo y orégano. Cocínelos hasta que estén suaves. Déjelos de lado a que se enfríen.

3. Usando la prensa de pizza, estira la masa hasta que llegue a 17 pulgadas. Rocíe generosamente un molde de pizza con aceite antiadherente en aerosol. Coloque la masa en el molde.
4. Con un pincel unte la masa con la mezcla de aceite. Coloque la espinaca sobre la masa. Cubra con la mezcla de quesos mozzarella y provolone.
5. Cubra el queso con rodajas de tomate, luego con alcachofas, aceitunas y queso Feta.
6. Hornee a 450° F de 10 a 15 minutos. Asegúrese de que la temperatura final sea de 145° F o más alta. Corte en doce rodajas y sirva.
7. Mantenga la temperatura a 140° F o más alta justo antes y durante el servicio.