

# Pizza Pance'timo



Pour  
1 pizza



Préparation  
8 minutes

## Ingédients

**Mozzarella râpée 45% MG/ES  
Cantadora**

**Tranches de chèvre affiné IQF  
Soignon**

**Sauce tomate**

**Tranches de pancetta**

**Champignons**

**Olives de Kalamata**

**Branches de thym**

**Ail**

**Huile d'olive**

**Sel et poivre**

## Les étapes de la recette

- Émincer les champignons et les faire sauter pendant 5 min avec un filet d'huile d'olive et l'ail préalablement haché.
- Étaler le pâton à pizza.
- Ajouter la sauce tomate et parsemer de Mozzarella Cantadora.
- Répartir les champignons et disposer les tranches de chèvre affiné IQF Soignon ainsi que les tranches de pancetta.
- Enfourner.
- Effeuiller le thym sur les pizzas à la sortie du four et ajouter quelques olives de Kalamata.

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Râpé



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)