



JOBSHEET

Membuat Pizza



BUDI MULIA DUA
CULINARY SCHOOL

1.

Bahan kering

No.	Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Tepung cakra	500 gram	
2.	Tepung segitiga	100 gram	
3.	Gula pasir	25 gram	
4.	Yeast	11 gram	
5.	Bread improver	3 gram	
6.	Garam	6 gram	
7.	Susu bubuk	30 gram	
Prosedur :			
1. Masukkan bahan-bahan kering 2. Aduk adonan dengan mixer speed yang rendah			

2.

Bahan cair

No.	Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Air es	210 cc	
2.	Telur	1 butir	
3.	Salad oil / minyak goreng	100 gram	
Topping			
4.	Sosis / daging filling lainnya	Sesuai selera	iris tipis-tipis
5.	Bawang bombay	Sesuai selera	potong melintang
6.	Keju cheddar	Sesuai selera	
7.	Keju mozzarella	Sesuai selera	
8.	Saus tomat	Sesuai selera	
9.	Mayonnaise	Sesuai selera	
10.	Bubuk oregano	Sesuai selera	

3.

Prosedur

1. Adonan yang sudah dibuat sebelumnya
2. Masukkan satu butir telur
3. Masukkan sedikit demi sedikit air es
4. Setelah adonan setengah kalis, tambahkan salad oil sedikit demi sedikit dan juga garam
5. Agar mengetahui adonan kalis maka cek dengan cara mengambil sebagian dari adonannya kemudian merentangkannya. apabila adonan saat direntangkan semakin elastis dan tidak robek, maka adonan siap dipakai.
6. Taburkan tepung pada bidang datar sebagai dusting alas saat menguleni adonan nantinya.
7. Setelah adonan kalis, keluarkan dari kom mixer dan uleni adonan menggunakan tangan dengan cara menekan dan memutar 90° hingga seluruh permukaan adonan terkena penekanan dari pergelangan tangan.
8. Diamkan adonan selama 30–60 menit hingga mengembang.
9. Setelah itu, dilakukan knocking yaitu menekan dengan mengepalkan tangan ke adonan supaya udara dalam adonan keluar.
10. Kemudian timbang sekitar 100–150 gram.
11. Lalu pipihkan dengan cara ditekan–tekan atau menggunakan rolling pin sampai berbentuk lingkaran pipih

12. Letakkan pada baking pan atau loyang yang telah diolesi oleh minyak atau mentega.
13. Kemudian tusuk adonan permukaan pizza menggunakan garpu, agar tidak mengembang. teknik ini dinamakan teknik docking untuk mencegah pengembangan pada permukaan adonan.
14. Atur ketebalan pizza sesuai selera.
15. Jika dibentuk tipis, akan lebih krispi dan kering. Jika bentuknya tebal, cenderung lebih empuk dan soft.
16. Ketika sudah terbentuk, kemudian olesi saus tomat dengan bubuk oregano ditengah adonan pizza hingga merata.
17. Kemudian berikan topping daging sesuai selera, disini menggunakan sosis.
18. Lalu, berikan bawang bombay, keju cheddar, dan mozarella sesuai selera Untuk menambah warna dan aroma, taburkan kembali bubuk oregano.
19. Apabila ingin menambah variasi berupa stuff pada pinggiran crush pizza. Dapat diisi keju, sosis, atau smoke beef. pada kali ini, kita akan gunakan keju potong panjang-panjang.
20. Lalu tutup dengan pinggir adonan pizza. Kemudian isi permukaan adonan dengan topping. Pastikan seluruh permukaannya tertutup.
21. Lalu, Panaskan oven pada suhu 180° atas-bawah dan masukkan adonan sekitar 20 menit Pizza siap disajikan