

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

PIZZA

à l'italienne



SOMMAIRE

Rouleaux de pizza a la campagnarde	03
Pizza tricolore	04
Pizza étoile	05
Pizza mozzarella, jambon speck et asperges	06
Pizza aux olives noires	07
Pizza à la mozzarella, ricotta & jambon	08
Pizza à la mozzarella, ricotta & saucisson piquant	09
Pizza pancetta légumes	10
Pizza traditionnelle galbani	11
Pizza chèvre, besaola et champignons	12



ROULEAUX DE PIZZA À LA CAMPAGNARDE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 50 g de Parmigiano Reggiano D.O.P 60 g Galbani
- 100 g de Mozzarella 125 g Galbani
- 200 g de Ricotta 250 g Galbani
- 100 g de Jambon
- 1 œuf
- Sel

PRÉPARATION

- 1** Prenez le rouleau de pâte à pizza et étirez-le en une feuille assez mince.
- 2** Mélangez tous les ingrédients et répartissez-les bien sur la pâte.
- 3** Refermez sur elle-même la pâte avec beaucoup de soin pour créer un rouleau sans trop le comprimer et sans l'écraser.
- 4** Une fois terminé, vous n'avez plus qu'à prendre un couteau et couper le rouleau en tranches d'environ 5 cm de large chacune, à nouveau en faisant attention de ne pas les écraser.
- 5** Laissez lever les rouleaux préparés sur du papier cuisson une demi-heure, ou jusqu'à ce que le volume ait doublé visuellement.
- 6** Une fois levés, faites-les cuire dans un four chaud à 240 degrés pendant 15 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

PIZZA TRICOLORE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

CUISSON
15 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 50 g de levure
- 600 ml d'eau
- 6 cuillères à café d'huile d'olive
- 20 g de sel
- Sucre
- 2 mozzarella 150 g Galbani
- 100 g de roquette
- 1 tasse de vinaigre balsamique
- 250 g de tomates cerises

PRÉPARATION

- 1 Choisissez quelques belles feuilles de roquettes en garniture. Lavez-les et mettez-les à sécher sur une assiette.
- 2 Prenez des tomates cerises. Mettez-les dans une passoire. Lavez-les, équeutez-les et coupez-les en quartiers. Assaisonnez-les dans un saladier avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre moulu.
- 3 Mettez la Mozzarella sur une planche à découper et coupez-la au couteau, en tranches très fines. Versez les morceaux sur une assiette.
- 4 Prenez une tasse et versez-y un peu d'eau tiède. Ajoutez la levure de bière et le sucre, et tournez le mélange jusqu'à la dissolution totale des deux produits.
- 5 Prenez une autre tasse, mélangez-y l'eau tiède et le sel. Tournez le mélange jusqu'à dissolution du sel.
- 6 Déballez le sachet de farine sur le plan de travail. Formez un tas avec la forme classique de puits, et créez un trou au centre du tas. Videz-y successivement les contenus des deux tasses précédentes. Ajoutez un filet d'huile et pétrissez la pâte énergiquement. Ajoutez de l'eau et de la farine si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Formez une boule de pâte.
- 7 Prenez un bol, essuyez bien le fond avec un torchon, pour enlever toute trace d'humidité. Enduisez le fond du bol avec de la farine et mettez-y la boule de pâte. Enveloppez le bol avec un torchon, et laissez reposer la pâte pendant une heure au moins, jusqu'à ce que le volume de la pâte ait doublé.
- 8 Préchauffez le four jusqu'à 250°C.
- 9 Prenez la boule de pâte et posez-la sur la planche à découper. Divisez-la maintenant en 4 parties égales. Étalez chaque portion sur le plan de travail et formez 4 disques d'épaisseur variable, en fonction des goûts.
- 10 Disposez le fromage uniformément au fond de la pizza et enfournez la pizza à 250°, pendant 10 minutes.
- 11 Enlevez alors la pizza du four et placez les petites tomates marinées en garniture.
- 12 Enfournez de nouveau la pizza pendant 5 minutes et sortez-la du four. Complétez la garniture avec la roquette, au moment de servir.



PIZZA ÉTOILE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 1 bocal de coulis de tomate
- 1 poivron jaune (mariné et coupé en lanières)
- 200 g de tomates cerises
- 1 sachet de Mozzarella Per Pizza
- 8 feuilles de basilic
- Un peu d'huile d'olive
- Du sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 220°C (th.7-8).
- 2 Déroulez la pâte à pizza sur une plaque allant au four et divisez-la en 8 parts égales. Faites une entaille au milieu de la pizza.
- 3 Étalez ensuite le coulis de tomates. Parsemez de dés de mozzarella Pizzaiola Galbani. Ajoutez le poivron mariné et les tomates cerises coupées en 2. Déposez enfin les feuilles de basilic sur l'ensemble.
- 4 Du bout des doigts, repliez les entailles extérieures face à face pour former les branches de l'étoile. Puis relevez les pointes centrales vers la garniture.
- 5 Versez un filet d'huile d'olive et enfournez pour 15 minutes.
- 6 Servez bien chaude cette pizza étoile avec une salade de roquette.



PIZZA MOZZARELLA, JAMBON SPECK ET ASPERGES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 500 g de pâtes à pizza
- 150 g de Mozzarella Per Pizza Galbani
- 100 g de coulis de tomates
- 6 belles asperges vertes
- 4 tranches de jambon speck
- Olives noires
- Roquette

PRÉPARATION

- 1 Coupez les asperges vertes en petits tronçons.
- 2 Coupez le jambon speck en lamelles, puis les faire dorer légèrement dans de l'huile d'olive.
- 3 Étalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four et recouvrez avec le coulis de tomate. Disposez ensuite dessus les asperges vertes, les lamelles de jambon speck, et les olives noires.
- 4 Parsemez sur la pizza les dés de Mozzarella Per Pizza Galbani.
- 5 Cuisez 10 minutes au four à 220°C, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez refroidir quelques minutes et parsemez de roquette fraîche avant de servir.



PIZZA AUX OLIVES NOIRES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte à pizza
- 2 Mozzarella Galbani
125 g
- 400 g de tomates
- Olives noires
- Sel, Poivre, Origan

PRÉPARATION

- 1** Découpez les tomates en petits dés, et les faire cuire jusqu'à obtention d'une purée. Rajoutez de l'huile d'olive, du sel, du poivre et de l'origan pour assaisonner.
- 2** Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza, puis étalez la mozzarella coupée en tranches.
- 3** Faites cuire au four à 250° pendant 10 minutes, puis sortez la pizza du four pour l'agrémenter d'olives noires avant de l'enfourner de nouveau pendant encore 5 minutes.



PIZZA À LA MOZZARELLA, RICOTTA & JAMBON

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte à pizza
- 250 g de Ricotta Galbani
- 200 g de Mozzarella CucinaGalbani
- 150 g de jambon cuit en tranches
- Purée de tomates
- Huile d'olive extra vierge
- Origan
- Sel

PRÉPARATION

- 1** Dans un récipient, versez la purée de tomates, saler et poivrer. Ajoutez de l'origan sec et 4 cuillères d'huile d'olive extra-vierge.
- 2** Étalez la pâte à pizza, versez-y la sauce tomate et mettez au four à 190° pendant environ 10 minutes.
- 3** Retirez du four et placez la mozzarella coupée en dés et la ricotta Galbani alternée avec le jambon cuit.
- 4** Remettez au four et faites cuire pendant environ 15 minutes encore à 190°C. Servez bien chaud.

PIZZA À LA MOZZARELLA, RICOTTA & SAUCISSON PIQUANT

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
25 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 Pâte à pizza
- 250 g de Ricotta Galbani
- 250 g de Mozzarella CucinaGalbani
- 200 g de saucisson Piquant
- Olive noires
- Huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre, origan

PRÉPARATION

- 1 Étalez la pâte à pizza, versez y un filet d'huile d'olive et mettez-la à cuire au four à 190° pendant environ 10 minutes.
- 2 Retirez-la du four et placez la mozzarella coupée en dés et la ricotta alternée avec le saucisson piquant, l'origan et les olives noires.
- 3 Remettez au four et faites cuire pendant environ 15 minutes encore à 190°C. Servez bien chaud !

PIZZA À LA PANCETTA, LÉGUMES ET MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de Mozzarella Cucina Galbani
- 250 g de pâte à pizza
- 100 g de coulis de tomate
- 120 g de pancetta (tranchée)
- 60 g d'artichauts (confis)
- 50 g de courgettes (ou aubergines confites)
- 100 g de tomates (fraîches)
- 3 brins de ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Étalez la pâte et nappez-la de coulis de tomates.
- 2 Égouttez tous les légumes confits puis les coupez-les sur la pizza, ajoutez ensuite les tranches de tomates et enfin les tranches de pancetta.
- 3 Recouvrez la pizza avec des tranches de mozzarella et faites-la cuire au four 220° pendant 30 mn.
- 4 Hachez la ciboulette et répartissez-la dessus juste avant de déguster.



PIZZA TRADITIONNELLE GALBANI

QUANTITÉ
2 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 200 g de purée de tomates
- 150 g de mozzarella Cucina Galbani
- 6 olives
- Huile d'olive
- Sel
- Origan

PRÉPARATION

- 1 Commencez d'abord par préchauffer le four à 250°C.
- 2 Étalez la pâte à pizza sur la plaque du four après l'avoir recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Ajoutez la purée de tomates puis la Mozzarella coupée en dés. Vous pouvez aussi choisir de préparer vous-même la sauce tomate que vous allez étaler sur votre pâte à pizza à la place d'une purée de tomates déjà prête.
- 4 Disposez ensuite les olives noires. Versez un filet d'huile d'olive, ajoutez une pincée de sel et d'origan. Disposez également quelques fines tranches de poivrons sur la pizza, pour la décoration.
- 5 Faites cuire pendant environ 20 min.
- 6 Ajoutez quelques feuilles de basilic frais avant de servir, pour apporter une note de fraîcheur à votre pizza.



PIZZA CHEVRE, BESAOLA ET CHAMPIGNONS

QUANTITÉ
2 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
10 MIN

INGRÉDIENTS

- 180 g de pâte à pizza
- 100 g de mozzarella Cucina Galbani
- 4 tranches de Bresaola
- Tomates cerises
- 4 champignons
- 50 g de chèvre

PRÉPARATION

- 1 Choisissez de belles tomates cerises bien fermes, coupez-les en quartiers et mettez-les dans une assiette.
- 2 Prenez la boule de pâte à pizza et étalez-la sur une planche. Il faut la pétrir et la presser au rouleau de pâtissier, pour avoir une couche de pâte bien fine.
- 3 Prenez une plaque de cuisson au four et badigeonnez-la avec un peu d'huile.
- 4 Découpez la pâte à pizza en rondelles et déposez-les sur la plaque de cuisson au four. Continuez jusqu'au remplissage de la plaque de cuisson.
- 5 Taillez la Mozzarella Cucina Galbani en petits dés et déposez-les en garnitures sur les rondelles de pâtes, en alternance avec les morceaux de champignons de paris frais, lavés et taillés en lamelles.
- 6 Chauffez le four à 220°C et introduisez la plaque. Surveillez bien le temps de cuisson.
- 7 Lorsque la surface de la pizza est bien dorée, sortez-la du four et laissez refroidir une minute.
- 8 Décorez-la avec les tranches de bresaola en alternance avec les tomates coupées en quartier et le fromage de chèvre râpé. Salez, mettez un peu de poivre.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.ilgustoitaliano.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



[ilgustoitalianogalbani](https://www.facebook.com/ilgustoitalianogalbani)



[IlGustolItaliano](https://www.youtube.com/channel/UCGustolItaliano)



[ilgustoitaliano](https://www.pinterest.com/ilgustoitaliano)