

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

**Galbani**

LIVRET RECETTES

**PIZZA**

*maison*



# SOMMAIRE



- Pizza Margherita .....03
- Pizza Pesto et tomates ..... 04
- Pizza à la Ricotta, Gorgonzola et fleurs de citrouille .....05
- Pizza à la Mozzarella, roquette et tomates cerises .....06
- Pizza au Parmigiano, Bresaola et roquette .....07
- Pizza rectangulaire à la Mozzarella et au saumon ..... 08
- Pizza au thon et aux oignons rouges .....09
- Pizza aux pommes de terre, julienne de légumes et Mozzarella 10
- Pizza aux légumes croquants et à la Mozzarella ..... 11
- Pizza au salami ..... 12



# PIZZA MARGHERITA

QUANTITÉ  
**1 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte

- 75g de farine nature
- 65g d'eau
- 30g de farine complète
- 2g de levure fraîche
- 1g de sel iodé
- De l'huile d'olive extra vierge

### Pour la garniture

- 1 Mozzarella Galbani de 125g
- 100g de sauce tomate
- Du basilic
- De l'origan

## PRÉPARATION

- 1 Aromatisez la sauce tomate avec l'origan.
- 2 Ensuite, préparez la base de pizza en pétrissant tous les ingrédients sauf le sel que vous ajouterez lorsque la pâte est bien mélangée. Laissez reposer la pâte environ 30 minutes.
- 3 Déroulez la pâte sur la plaque de cuisson couverte avec du papier sulfurisé et laissez reposer entre 1h et 3h selon la température ambiante.
- 4 Recouvrez la pâte avec la sauce tomate et la Mozzarella Galbani hachée en petits cubes.
- 5 Cuire à 200 °C pendant 6 à 7 minutes.
- 6 Une fois votre pizza cuite, garnissez-la de basilic frais afin d'apporter plus de goût.

## ASTUCE

Pour plus de saveur vous pouvez réaliser cette pizza avec notre Mozzarella di latte di Bufala.

# PIZZA PESTO ET TOMATES

QUANTITÉ  
**2 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte

- 100g de farine
- 145g d'eau
- 100g de farine complète
- 6g de levure fraîche
- 2g de sel iodé
- 2g d'huile d'olive extra vierge
- 25g de farine de pois chiches

### Pour la garniture

- 1 Mozzarella Galbani de 125g
- 1 Ricotta Galbani
- 10g de Pecorino Romano Galbani
- 200g de tomates cerises
- 10g de pignons
- Du basilic frais
- 1 gousse d'ail

## PRÉPARATION

- 1 Pour préparer la pâte à pizza, dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède et ajoutez une pincée de sel et d'huile.
- 2 Mélangez toute la farine et formez un puit sur un plan de travail. Etirez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
- 3 Placez-la ensuite dans un grand récipient recouvert d'un chiffon humide et laissez reposer pendant environ 3 heures.
- 4 Après le repos, étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie.
- 5 Saupoudrez la Mozzarella Galbani coupée en petits morceaux, la Ricotta Galbani (en conservant une cuillère à soupe pour la sauce pesto) et les tomates cerises sur le dessus.
- 6 Faites cuire au four pendant environ 10 minutes à 220 °C.
- 7 Pendant ce temps, préparez le pesto au basilic frais en mélangeant le basilic avec la gousse d'ail.
- 8 Ajoutez la cuillerée de Ricotta Galbani que vous avez gardée de côté, le Pecorino Romano et quelques pignons dans le mortier ou le mélangeur.
- 9 Enfin, étalez le pesto sur la pizza et servir très chaud.

## ASTUCE

Pour plus de saveur vous pouvez réaliser cette pizza avec notre Mozzarella di latte di Bufala.

# PIZZA À LA RICOTTA, GORGONZOLA ET FLEURS DE CITROUILLE

QUANTITÉ  
**2 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**



## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 125g de Mozzarella Galbani
- 220g de Gorgonzola D.O.P. Cremoso Galbani
- 1 pâte à pizza
- 1 courgette
- 6 fleurs de citrouille
- 6 anchois

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 220°C
- 2 Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- 3 Roulez la pâte à pizza sur un plan de travail.
- 4 Garnissez de Mozzarella Galbani coupée en cubes, Ricotta Galbani et Gorgonzola D.O.P. Cremoso Galbani. Ensuite, prenez la courgette et placez-la sur la pizza. Pour plus de saveur, ajoutez des anchois disposés en forme de rose.
- 5 Mettez la pizza sur la plaque de cuisson et faites cuire environ 20 minutes.
- 6 Quand la cuisson est presque terminée, ajoutez les fleurs de citrouille et compléter la cuisson de la ricotta, gorgonzola et fleurs de citrouille.

## ASTUCE

Décorez votre pizza avec des tomates cerises.



# PIZZA À LA MOZZARELLA, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**20 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 400g de Mozzarella Cucina Galbani
- 1 pâte à Pizza
- Quelques tomates cerises
- Du basilic frais
- De la roquette
- De l'huile d'olive

## PRÉPARATION

- 1 Prenez la pâte à pizza et roulez-la dans un plat allant au four avec du papier sulfurisé.
- 2 Coupez la Mozzarella Cucina Galbani en cubes et placez sur la base de pizza.
- 3 Tranchez les tomates cerises en deux et placez-les sur la pizza. Faites cuire la pizza à 200 °C pendant 15 minutes.
- 4 Après ce temps, retirez du four et laissez refroidir pendant 1 minute.
- 5 Saupoudrez beaucoup de roquette et quelques feuilles de basilic frais sur le dessus.
- 6 Servez la pizza chaude.

## ASTUCE

Ajoutez une ou deux tranches de jambon après la cuisson

# PIZZA AU PARMIGIANO REGGIANO, BRESAOLA ET ROQUETTE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 125g de Mozzarella Galbani
- 100g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 1 pâte à pizza
- 80g de roquette
- De l'huile d'olive
- Du vinaigre balsamique
- Sel

## PRÉPARATION

- 1 Graissez un moule avec l'huile et placez la pâte à pizza dessus puis faites cuire à 200 ° C pendant 20 minutes.
- 2 Ensuite, sortez la pizza du four et garnissez-la avec la Mozzarella Galbani coupée en tranches, des tranches de bresaola et enfin le Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani coupé en flocons.
- 3 Ensuite, sortez la pizza du four et ajoutez généreusement la roquette.
- 4 Servez la pizza chaude.

## ASTUCE

Essayez cette recette avec du Grana Padano Galbani



# PIZZA RECTANGULAIRE À LA MOZZARELLA ET AU SAUMON

QUANTITÉ  
**1 PERS.**

PRÉPARATION  
**1H20**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 125g de Mozzarella Galbani
- 180g de farine de blé
- 120g d'eau
- 2g de levure
- 5g de sel
- De la farine blanche
- 75g de saumon fumé
- 80g de yaourt
- De la ciboulette
- Du citron

## PRÉPARATION

- 1 Mélangez la farine semi-complète avec l'eau, la levure fraîche et du sel. Ajoutez le sel en dernier, quand tous les autres ingrédients sont parfaitement mélangés.
- 2 Formez une balle et laissez la pâte reposer pendant environ 15 minutes recouvert d'un chiffon.
- 3 Étalez la pâte sur le dessus pour obtenir une forme rectangulaire et pliez-la: amenez le côté droit vers le centre puis le côté gauche jusqu'à ce qu'ils se chevauchent. Pliez la partie supérieure de la pâte vers le centre et roulez afin que l'ouverture soit en bas. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte soit molle et lisse.
- 4 Mettez la pâte dans un grand récipient scellé et placez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.
- 5 Le lendemain, trois heures avant la cuisson, remettez la pâte en forme en lui donnant une forme ronde ou rectangulaire en fonction du moule utilisé et laissez reposer.
- 6 Après trois heures, étalez la pâte sur le comptoir fariné et placez-la dans le moule légèrement gras.
- 7 Placez la Mozzarella Galbani cassée à la main sur le dessus et faites cuire au four préchauffé à 220 °C pendant environ 12/15 minutes.
- 8 Retirez du four et laissez refroidir quelques minutes.
- 9 Ajoutez ensuite quelques cuillères à café de yaourt, le saumon, un zeste de citron râpé et la ciboulette hachée.
- 10 Ajoutez un peu d'huile d'olive extra vierge avant de servir la pizza.



# PIZZA AU THON ET AUX OIGNONS ROUGES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 400g de Mozzarella Cucina Galbani
- 1 pâte à pizza
- 500g d'oignons rouges
- 300g de thon à l'huile
- 1 brin de romarin
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Commencez à préparer la pizza en pelant les oignons et coupez-les en fines tranches.
- 2 Mettez-les dans une casserole avec un filet d'huile, le romarin, le sel et le poivre et cuire à feu moyen pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 3 Étalez la pâte à pizza dans une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé.
- 4 Couvrez la pizza avec la Mozzarella Cucina Galbani taillée en cubes et les oignons uniformément répartis.
- 5 Enfin, égouttez le thon de l'huile, coupez-le en morceaux et placez sur les oignons.
- 6 Faites cuire la pizza pendant 18 minutes à 220°C.

## ASTUCE

Pour apporter encore plus de saveur ajoutez des olives.



# PIZZA AUX POMMES DE TERRE, JULIENNE DE LÉGUMES ET MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**50 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 400g de Mozzarella Cucina Galbani
- 1 pâte à pizza
- 2 carottes
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 50g de thon

## PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant environ 20 minutes, puis épluchez-les et écrasez-les.
- 2 Mélangez la farine, les pommes de terre fraîches, 1 cuillère à soupe d'huile et 2 cuillères à café de sel fin dans un grand bol.
- 3 Étalez la pâte sur un moule bien graissé, garnissez avec les légumes au préalable lavés et coupés en morceaux.
- 4 Ajoutez ensuite le thon émietté.
- 5 Arrosez d'huile et faites cuire à 220 ° C pendant 10 minutes.
- 6 Égouttez et saupoudrez de Mozzarella Galbani égouttée et coupée en dés.
- 7 Faites cuire encore pendant 10 minutes.
- 8 Servez la pizza chaude.

## ASTUCE

Vous pouvez remplacer la courgette par de l'aubergine pour tout autant de saveur.



# PIZZA AUX LÉGUMES CROQUANTS ET À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Di Latte Di Bufala Galbani 125g
- 1 pâte à pizza
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1 poignée d'olives noires
- 1 cuillère à soupe de pesto
- De l'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Étalez la pâte à pizza dans un moule rond, badigeonnez d'huile et faites cuire au four à 220 °C pendant environ 20 minutes.
- 2 En attendant, faites cuire la courgette à la vapeur pendant 5 minutes, puis mélangez-la avec le pesto.
- 3 Lavez et épluchez les poivrons puis coupez-les en lanières.
- 4 Retirez la pizza du four et garnissez-la. Commencez par étaler un peu de crème de courgettes, le pesto, les poivrons et ajoutez les olives coupées en tranches et enfin complétez avec des morceaux de Mozzarella di Bufala Galbani coupé en deux.
- 5 Servez la pizza immédiatement.

## ASTUCE

Ajoutez quelques tranches d'oignons rouges cuits.



# PIZZA AU SALAMI

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**40 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Galbani 125g
- 1 pâte à pizza
- 230g de salami traditionnel
- 200g de sauce tomate
- De l'huile d'olive

## PRÉPARATION

- 1 Tout d'abord, déroulez bien la pâte à pizza à l'intérieur d'une plaque de cuisson.
- 2 Répartissez la sauce tomate dessus et disposez les cubes de Mozzarella Galbani.
- 3 Arrosez d'huile et ajoutez une pincée de sel.
- 4 Mettez le salami traditionnel tranché sur le dessus et faites cuire à 220 °C pendant 15 minutes.

## ASTUCE

Vous pouvez ajouter la Mozzarella et le salami quand la pizza est à moitié cuite

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

**Galbani**

RETROUVEZ PLUS DE  
RECETTES ITALIENNES SUR  
[www.galbani.fr](http://www.galbani.fr)

RETROUVEZ-NOUS SUR  
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani