

# Manakish Mozzarella



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
20 minutes

## Ingédients

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Mozzarella</b><br>40% MG Maestrella | 160 g              |
| <b>Farine</b>                          | 500 g              |
| <b>Sel</b>                             | 1 cuillère à café  |
| <b>Sucre</b>                           | 1 cuillère à café  |
| <b>Levure de boulanger</b>             | 1 cuillère à soupe |
| <b>Huile</b>                           | 50 ml              |
| <b>Eau</b>                             | environ 375 ml     |
| <b>Zaatar</b>                          |                    |
| <b>Graines de sésame</b>               |                    |
| <b>Huile d'olive pour les manakish</b> |                    |

## Les étapes de la recette

### Manakish Céréales

- Dans un premier bol, mélanger 1 tasse de zaatar avec 2 tasses d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de graines de sésame.
- Dans un deuxième bol, mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et ajouter l'eau. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-ferme. Former une boule, la couvrir et laisser reposer 15 minutes.
- Diviser la pâte en 4.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler chaque pâte assez finement telle une pâte à pizza. Les piquer légèrement à l'aide d'une fourchette et les badigeonner de zaatar, sésame et d'huile d'olive.
- Cuire au four à 260°C pendant 5 minutes après préchauffage. Surveiller la cuisson qui est très rapide.

### Manakish mozzarella

- Suivre les mêmes étapes en remplaçant les céréales par la Mozzarella 40% MG Maestrella.
- Accompagner les Manakishs de tomates bicolores au herbes de Provence, de yaourt à l'huile d'olive et d'un assortiment d'olives.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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

Pour réaliser  
cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé