

Manakish Mozzarella



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

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

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

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé