



*Mara Zaino*

et les pizzas  
**MAISON**

*Mara Zaino*  
zaino

# PÂTE À PIZZA

## Il vous faut

350g de farine  
1 sachet de levure de boulanger  
1 cuillère à café de sel  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
15cl d'eau tiède

## C'est parti

Il existe de multiples recettes de pâte à pizza sur le web, nous vous proposons celle ci, simple et rapide .

Mélangez la farine, le sel, la levure.  
Ajoutez l'huile d'olive puis progressivement l'eau en continuant à mélanger. Laissez la pâte monter pendant une petite heure.





## **PIZZA** **au gorgonzola,** **poires & noisettes**

### **Il vous faut**

1 pâte à pizza / 1 poire / 50g de mascarpone  
/ 100g de ricotta / 200g de gorgonzola  
noisettes concassées / 1/2 oignon blanc /  
huile d'olive / sel, poivre

### **C'est parti**

Préchauffez le four à 250°C.  
Étalez la pâte à pizza finement.  
Mélangez la ricotta avec le mascarpone, sel,  
poivre et un filet d'huile d'olive.  
Étalez ce mélange sur la pâte.  
Coupez les poires en fines lamelles.  
Emincez l'oignon.  
Ajoutez ces derniers sur la poire puis le  
gorgonzola en dés et les noisettes.  
Ajoutez un filet d'huile d'olive et enfournez  
pour 15 minutes jusqu'à ce que la pizza soit  
dorée.  
Dégustez aussitôt !

# PIZZA

## tomates, avocat, pesto et mozza

### Il vous faut

1 pâte à pizza / Un mix de tomates bien mûres (vertes/rouges/jaunes)  
1 avocat bien mûr / 100g de comté 1 mozzarella / Basilic frais / Pesto / Poivre du moulin / 1 courgette / Pincée de sel

### C'est parti

Préchauffez le four à 250°C.  
Étalez la pâte à pizza finement.  
Arrosez votre pâte d'huile d'olive.  
Emincez vos tomates et la courgette le plus finement possible.  
Disposez une partie des tranches (tomates et courgette) en rosace, ajoutez le pesto et la mozza, poivez et salez et hop au four 15 min à 200°  
Une fois la pizza cuite, mettez les tranches d'avocat, le reste de tomates et de courgette, votre basilic frais sur votre pizza.  
Dégustez aussitôt !



# PIZZA

## raisins, figes, prosciutto et fromage de chèvres

### Il vous faut

1 pâte à pizza / 5 belles figes / 2 grappes  
de raisin / Basilic frais / 6 tranches de  
prosciutto / Poivre du moulin / du fromage  
de chèvre / Pincée de sel

### C'est parti

Préchauffez le four à 250°C.

Étalez la pâte à pizza finement.

Arrosez votre pâte d'huile d'olive.

Disposez les grappes de raisin, les figes  
coupées en 4 et le fromage de chèvres,  
poivrez et salez et hop au four  
15 min à 200°

Une fois la pizza cuite, mettez les tranches de  
prosciutto et votre basilic frais.

Arrosez d'un filet d'huile.

Dégustez aussitôt !



# PIZZA poussière de chou-fleur et pesto

## Il vous faut

1 pâte à pizza / 1 petit chou fleur / du pesto /  
1 burrata / 1 mozzarella / Poivre du moulin /  
De la roquette / Pincée de sel

## C'est parti

Préchauffez le four à 250°C.

Étalez la pâte à pizza finement.

Arrosez votre pâte d'huile d'olive.

Rappez finement les têtes de votre chou  
fleur, puis mélanger avec le pesto. Disposez  
ce mélange sur votre pizza avec les tranches  
de mozzarella.

Poivrez et salez et passez le tout au four  
15 min à 200°

Une fois la pizza cuite, mettez les tranches de  
burrata fraîche et les feuilles de roquette.

Arrosez d'un filet d'huile.

Dégustez aussitôt !

