

Le
Saisonnier
Italie



Focaccia

EUR 2016

ASSORTIMENT



CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP



Focaccia



Recette

Mélangez et pétrissez en une pâte très souple, incorporez l'huile d'olive en dernier lieu.
Donnez un pointage de 2 x 45 minutes avec rabat.

Abaissez la pâte sur une plaque de cuisson de 40 x 60 cm, chemisée de papier cuisson.
Laissez lever la pâte pendant 45 minutes.

Enduisez généreusement la pâte levée d'huile d'olive et creusez des petits trous avec les doigts.
Saupoudrez de sel de mer, d'épices ou autres garnitures au choix.

Faites cuire 18-20 minutes dans un four chaud à +/- 235 °C.



Ingrédients

- 1 kg de farine Sovita
- 720 ml d'eau
- 15 g de levure
- 20 g de sel
- 80 ml d'huile d'olive