

FOCCACIA

Pâte pour 1 foccacia à partager (4 pers)

Préparation : 20 min

Repos : 2h

400g de préparation complète pour pain

300g d'eau

60g de flocon de pomme de terre

24g d'huile d'olive



01. Pétrissage :

a) Au robot :

Mélangez la préparation complète pour pain et 260g d'eau à l'aide du crochet pétrisseur pendant 5 minutes en vitesse lente et 7 minutes en vitesse rapide. 2 minutes avant la fin du pétrissage, ajoutez l'eau restante, l'huile d'olive et les flocons de pomme de terre. La pâte doit être bien lisse.

b) A la main :

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

02. Recouvrez le bol avec un torchon humide et laissez reposer pendant 1h à température ambiante.

03. Etalez votre pâte au rouleau pâtissier sur une plaque et laissez reposer 1h à température ambiante.

04. Préchauffez votre four à 230°C et enfournez pendant 10 minutes.