

FOCACCIA AUX PEPERONCINI MARINATI



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Piments émincés et
marinés 1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de farine fine
- 220 ml d'eau tiède
- 100 g de Peperoncini marinati Bresc
- 50 g d'huile d'olive
- 25 g de levure fraîche
- 3 g de romarin
- 3 g de sel
- 2 g de sucre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la levure dans de l'eau tiède avec du sucre. Dans un grand bol, mélanger la farine avec le mélange de levure, l'huile d'olive et les Peperoncini marinati. Pétrir à la main pour obtenir une pâte lisse et élastique. Laisser lever la pâte pendant une demi-heure. Une fois que la pâte est levée, appuyer pour faire sortir l'air de la pâte et la pétrir encore brièvement. Abaisser la pâte avec les mains farinées en une pièce ronde d'environ 1,5 à 2 centimètres d'épaisseur. Mettre la pâte sur un morceau de papier sulfurisé graissé. Laisser lever la pâte sous un chiffon humide pendant 30 minutes. Mettre la pâte au four pendant 30 à 35 minutes à 200 °C. Faire des trous dans la pâte levée à intervalle régulier avec le doigt et arroser avec le reste de l'huile d'olive. Saupoudrer de romarin et de sel.

Suggestion : Vous pouvez également ajouter des graines de sésame, des pignons de pin ou des morceaux d'olive à la pâte.