



Recette Focaccia italienne



Les ingrédients

- 250 g de farine
- sel
- 15 cl d'eau
- 15 g de levure
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- romarin

Les ustensiles

- un saladier
- une plaque
- une balance



Le déroulement

1. Verser la farine dans le saladier puis faire un trou (puit).
2. Ajouter l'eau, la levure, l'huile d'olive et le sel. Pétrir pour obtenir une pâte lisse.
3. Allumer le four sur 220°C.
4. Etaler la pâte sur la plaque et faire des trous. Verser de l'huile d'olive dans les trous.
5. Mettre la pâte dans le four 20 minutes.

Bon appétit !