

Focaccia à la fleur de sel et huile d'olive, pesto basilic |

Recette pour 12 tapas

Description

Pâte à pain légèrement l'huilé, souple, saveurs Toscane italie

Ingrédients

Pâte à pain Focaccia

- 500 Gr Farine
- 350 Ml Eau
- 10 Gr Sel
- 5 Gr Levure sèche
- 30 Ml Huile d'olive

Garnitures

- 125 Ml Huile d'olive
- 4 Pincée(s) Fleur de sel

Pesto

- 40 Gr Basilic
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Parmesan râpé
- 200 Ml Huile d'olive
- 30 Gr Pignons de pin
- 1 Zeste(s) Citron

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Pâte à pain

Placez tous les ingrédients dans le batteur (sauf l'huile) avec le crochet, battre en première vitesse, une fois que la boule se forme (3 minutes), passez en deuxième vitesse (3 minutes), ajoutez l'huile d'olive, une fois incorporé, passez en troisième vitesse (1 minute).

Sortez la pâte de la cuve du batteur, farinez-vous légèrement les mains, façonnez une boule, placez-la dans un bol, huilé. Recouvrez d'un film alimentaire, laissez dehors durant 45 minutes environ(double de volume).

Prenez la pâte, la rabattre (en forme de boule), la placer à nouveau dans le bol avec le film, laissez à nouveau pratiquement doubler, (pointer) dans le frigo 30 à 45 mn.

Montage et cuisson

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau, délicatement (abaisser), formez un rectangle. Déposez-la sur une plaque allant au four, recouverte d'un papier cuisson (parchemin).

Placez la plaque dans un endroit chaud et humide idéalement (sinon, recouvrez les pains d'un sac plastique). On va laisser les pains se développer avant de les cuire (presque deux fois leur volume).

Avant d'enfourner, exercez une pression sur toute la surface avec le bout des doigts. Étalez sur toute la surface l'huile d'olive, parsemez sur la surface la fleur de sel..

Enfournez dans le four chaud, durant 20 mn environ, assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Pesto

Dans un robot culinaire, mixez tous vos ingrédients en incorporant progressivement l'huile d'olive. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Bon appétit!