

Focaccia aux herbes

- La recette de focaccia aux herbes la plus facile à faire!



PRÉPARATION
2 MIN

CUISSON
22 MIN

TEMPS TOTAL
24 MIN

PORTIONS
10

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de sel kosher
- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 1 cuillère à thé et demie de levure instantanée
- 1/2 cuillère à thé de sucre
- Huile d'olive
- 1 cuillère à thé de romarin frais haché (ou 1/2 cuillère à thé de romarin séché)
- 1 cuillère à thé de persil frais hachée
- 1/2 cuillère à thé de thym frais
- Sel de mer

Préparation :

1. Dans un bol, combiner la farine et le sel. Mélanger.
2. Dans une tasse à mesurer, combiner l'eau chaude, la levure et le sucre. Patientez que le mélange agisse et fasse de petites bulles.
3. Ajouter au mélange de farine et bien mélanger avec une cuillère de bois.
4. Couvrir d'une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur pendant 8 heures ou même toute la nuit.
5. Retirer le bol du frigidaire.
6. Dans un moule à gâteau (rond) de 8", ajouter un peu d'huile d'olive, puis étendre la pâte.
7. Couvrir et laisser la pâte lever pendant environ 2 heures.
8. Préchauffer le four à 450 ° (230 °C).

9. Badigeonner d'un peu d'huile.
10. Utilisez vos doigts afin de faire des trous dans la pâte. Faites les trous en allant jusqu'au fond du moule, mais sans passer au travers.
11. Saupoudrer de sel et d'herbes.
12. Placez dans le four, réduire immédiatement à 425 °F (218 °C) et faites cuire pendant 22 à 24 minutes.

“ *Un pain à l'italienne, léger et délicieux... Vous allez l'adorer, car il est très simple à préparer :)
Parfait pour les sandwiches ou accompagner les grillades.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

