

Focaccia au romarin



Pour 8 personnes

Temps d'activité : 15 minutes | io

Temps total : 1 heure 15 minutes

Du pain dans la marmite instantanée ? Bien sûr que oui ! Ce délicieux pain à l'huile d'olive et au romarin est à l'épreuve dans l'environnement humide du Instant Pot et cuit à la vapeur sous pression en seulement 20 minutes. Parce qu'il n'y a pas de brunissement, il ne ressemblera pas à la focaccia dorée de votre boulangerie préférée, mais le pain fait d'excellents crostinis ou bruschetta une fois tranchés, grillés. Omettre le romarin si vous préférez la focaccia nature.

$\frac{3}{4}$ tasse d'eau chaude

1 $\frac{1}{2}$ cuillères à thé de miel

2 $\frac{1}{4}$ cuillères à thé de levure sèche active

2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de romarin frais haché

2 tasses de farine tout usage, plus pour saupoudrer

$\frac{3}{4}$ cuillère à thé de sel

1 Dans un grand bol, mélanger l'eau, le miel et la levure et mélanger pour dissoudre. Laisser reposer le mélange à température ambiante jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, 5 minutes. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile et le romarin et remuer pour mélanger. Ajouter la farine et le sel et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange forme une boule collante, environ 1 minute. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique, environ 8 minutes (ou bien mélanger les ingrédients dans le bol d'un batteur sur socle avec le crochet à pâte à vitesse moyenne pendant 4 minutes).

2 Placez un support dans l'ip et y verser 1 $\frac{1}{2}$ tasses d'eau chaude.

Badigeonner un moule rond de 8 pouces qui s'insère dans la cuve avec 1 cuillère à soupe d'huile. Transférer la pâte dans le moule et l'étaler avec les doigts pour couvrir le fond du moule. Couvrir le moule d'une pellicule de plastique et le placer sur le support dans l'ip. Couvrir l'ip d'un couvercle régulier et laisser lever la pâte pendant au moins 30 minutes et jusqu'à 1 heure. (N'allumez pas l'ip.)

3 Retirer la casserole du pot et jeter le plastique. Badigeonner un morceau de papier d'aluminium avec le reste de l'huile $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile et couvrir la casserole avec, en scellant les bords fermement. Placer la casserole sur le support. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction PRESSURE COOK/MANUAL HIGH pendant 20 minutes. Assurez-vous que la soupape de vapeur est en position SEALING et que le bouton KEEP WARM est éteint.

4 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez la pression descendre naturellement pendant 10 minutes, puis relâchez rapidement la pression restante. Éponger le dessus du papier d'aluminium avec des essuie-tout pour enlever toute condensation. Retirer la casserole de la cuve, jeter le papier d'aluminium et laisser refroidir le pain pendant 10 minutes. Passer un couteau sur les bords du moule et retournez le moule pour retirer le pain.

Le pain peut être conservé à température ambiante, bien emballé, jusqu'à 4 jours.

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot imaging.



#140222936