

Focaccia au NUTELLA®



Ingrédients pour 4 portions. 2 focaccia par portion.



- ✔ 280 g de farine
- ✔ 6 g de sel
- ✔ 32 ml d'huile d'olive
- ✔ 8 g de levure de bière
- ✔ 170 ml d'eau tiède
- ✔ 60 g de Nutella®
- ✔ Du gros sel, pour la décoration



ÉTAPE 1

Faites dissoudre la levure dans l'eau chaude.
Versez la farine et le sel dans un robot de cuisine, ajoutez 15 ml d'huile d'olive ainsi que la levure dissoute et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.



ÉTAPE 2

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour obtenir une épaisseur d'env. 1,5 cm. Couvrez avec un torchon propre et laissez la pâte lever pendant environ 1 heure.



ÉTAPE 3

Avant d'enfourner la focaccia, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de gros sel.
Faites cuire la focaccia dans un four préchauffé à 220°C pendant 20 minutes.



ÉTAPE 4

Une fois refroidie, découpez la focaccia en 8 et fourrez chaque part avec environ 7 g de Nutella®.