RECETTE

Focaccia au Nutella®

Moyen | 4 Portions | 45 min

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

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15-g de Nutella® par personne pour se régaler-!

PRÉPARATION

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.

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.

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.

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

L'histoire raconte que lors des mariages médiévaux en Italie, les mariés offraient à leurs invités une Focaccia comme signe de reconnaissance.

Malheureusement, cette tradition n'était pas bien perçue par tout le monde, en témoigne l'interdiction prononcée par l'évêque de Gênes quant à la pratique de cette coutume dans les églises. S'ils avaient mis du**Nutella® dans la Focaccia**, ils auraient sans aucun doute été plus indulgents…