

RECETTE

# Focaccia au Nutella®

Moyen

10 Portions

4 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 10 personnes**

150 g de Nutella®

**Pour la pâte :**

500 g de farine

12 g de levure de boulanger fraîche

12 g de sucre en poudre

260 ml d'eau

70 g d'huile d'olive extra vierge

12 g de sel

**Pour décorer :**

Un peu d'huile d'olive extra vierge

Du sucre glace



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

## PRÉPARATION



- 1** | Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, l'eau tiède, la levure fraîche et le sucre. Laissez reposer quelques minutes.



- 2** | Sur une planche en bois, disposez la farine en fontaine. Versez le liquide au centre et mélangez jusqu'à ce que la farine l'absorbe puis ajoutez le sel.



- 3** | Pétrissez la pâte puis mettez-la dans un saladier et couvrez-la avec du film plastique. Laissez-la lever à température ambiante pendant 2 heures.



**4**

Divisez la pâte en 10 portions de 80 g pièce pour former des petites focaccia. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Couvrez-les de nouveau et laissez-les reposer pendant 30 minutes.



**5**

Préchauffez le four à 200°C. Juste avant de les cuire, badigeonnez les focaccia avec de l'eau, de l'huile et une pincée de sucre. Enfin, enfoncez le bout de vos doigts dans la pâte pour former des trous. Faites cuire pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



**6**

Coupez les focaccia en deux et tartinez 15 g de Nutella® au milieu.

**Partagez la recette avec le hashtag  
#recettenutella**