RECETTE

Focaccia au Nutella®

Moyen | 4 Portions | 45 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

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® (15 g/personne)

Gros sel de cuisine

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

PRÉPARATION

1 Faites dissoudre la levure de bière dans l'eau tiède. Mélangez la farine avec le sel, puis ajoutez 15 ml d'huile d'olive et la levure dissoute dans l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

2 À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 1,5 cm. Recouvrez-la avec un linge et laissez-la lever pendant environ une heure.

3 Avant de l'enfourner, arrosez la surface avec de l'huile d'olive extra vierge et du gros sel de cuisine. Faites cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant 20 minutes.

4 Une fois refroidie, coupez la focaccia en 8 morceaux et tartinez chacun d'entre eux avec 7 g de Nutella®.

Deux tranches bien assorties ! Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

On raconte que lors des mariages médiévaux, les mariés offraient à leurs invités des focaccia en guise de remerciement. Nul doute que le fait d'étaler un peu de Nutella® sur la focaccia en fait un cadeau encore plus succulent ! Essayez maintenant notre **recette** de la focaccia au Nutella® !