

Foccacia tomate cerise, mozzarella, pesto et pignons de pin



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|----------|--|---------|
| 650 g | Eau | ~ |
| GIP-6 | Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET | 0089331 |
| 80 g | Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID | 0170821 |
| 40 g | Levure boulangère Traditionnelle en sachet 8 g SAINTE LUCIE | ~ |
| 200 g | Mozzarella | ~ |
| 40 g | Pesto alla genovese en poche 500 g BARILLA | 0024401 |
| 50 g | Pignon de pin en sachet 1 kg DOMINO | 0005064 |
| 1 | Préparation pour pâte NovemSnacking | ~ |
| GIP-6 | Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL | 0094131 |
| GIP-6 | Thym entier en boîte 165 g DUCROS | 0010323 |
| 100 g | Tomate cerise entière en boîte 3/1 CIRIO | 0194213 |

Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 240°C.
- 2 Remettre en œuvre la pâte Novem selon les indications d'utilisation.
- 3 Dans le cuve du batteur, mélanger l'eau, la levure boulangère et l'huile d'olive pendant 1 minute à petite vitesse.
- 4 Mélanger à grande vitesse jusqu'à obtention d'un pâte à pain lisse et homogène.

- 5 Laisser pousser la pâte.
- 6 Etaler la pâte à fougasse avec la farine.
- 7 Incruster les tomates cerises, la mozzarella et les pignons de pin dans la pâte.
- 8 Cuire au four jusqu'à obtenir une belle coloration.
- 9 Badigeonner de pesto à la sortie du four et arroser d'huile d'olive.
- 10 Ajouter la fleur de sel et dresser à votre convenance.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Ile de Beauté rosé IGP en bouteille 75 cl DOMAINE BARCELO