FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

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.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation