

Epistar Belle Meunière Focaccia Provençale

Focaccia aux olives vertes, herbes de Provence et fromage râpé.



Recette

Epistar Belle Meunière	100%	1.000 g
Eau	80%	800 g
Levure	2%	20 g
Huile d'olives	5%	50 g

Sel: conformément aux prescriptions légales.

Farce:

Olives vertes coupées

Herbes de Provence

Fromage râpé d'Emmental ou Parmesan

Conseil: peut aussi bien être combiné avec des tomates séchées, poivrons, oignons, pesto etc.



Méthode de travail

Pétrissage

Type spirale 2 min lent + 6 min rapide avec 650 g d'eau.
Bassiner 150 g d'eau et continuer à pétrir pendant 4 min en 2ième vitesse.

Température de la pâte 25°C
Rajouter l'huile d'olive en fillet en 1ière et après ± 350 g d'olives vertes coupées.

Temps de pousse (pour 1 Focaccia)

Peser 350 g
Mettre les pâtons dans des barquettes en alu de 15 cm x 20 cm (avec un peu de l'huile d'olive).

Pointage 30 min
Donner un léger rabat en poussant la pâte dans les 4 coins de la barquette.

Aprêt 70 min
Pousser légèrement avec vos doigts 20 trous dans la pâte.
Saupoudrer à l'huile d'olive, herbes de Provence et fromage râpée d'Emmental ou Parmesan et mettre un peu de poivre noir.

Cuisson 15 min / 230°C (avec vapeur)

