



Plats d'accompagnement

Autre

Ciabattini au romarin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
300 grammes de farine de blé
7 grammes de levure sèche
200 millilitres d'eau (tiède)
1 cuillère à café de sel
4 brins romarin

Méthode de préparation

Mettez la farine, la levure, l'eau, l'huile d'olive et le sel dans un grand plat puis pétrissez le tout pour obtenir une pâte souple, un peu humide. Couvrez le plat avec une feuille fraîcheur et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud.

Transférez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et pétrissez encore un peu. Divisez la pâte en 4 à 5 pâtons que vous déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Formez des petits pains avec vos mains. Couvrez à nouveau et laissez lever encore une fois 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C. Enfoncez un brin de romarin dans chaque petit pain. Saupoudrezles avec un peu de farine puis enfournez-les 20 minutes. Délicieux avec de la mozzarella, de la tomate et du basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

