



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

Foccacia en tresse

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de persil (hachée)
6 cuillères à soupe de pesto rouge
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
14 grammes de levure (sèche)
350 millilitres d'eau (tiède)
600 grammes de farine
6 grammes de sel

Méthode de préparation

Mettez la farine dans un plat et ajoutez le sel et la levure séparément. Faites une fossette dans la farine et versez-y l'eau et 2 cs d'huile d'olive. Pétrissez lentement, environ une dizaine de minutes, pour obtenir une pâte souple.

Déposez la pâte dans un plat graissé et badigeonnez le dessus avec le reste de l'huile. Couvrez le plat avec une feuille fraîcheur et laissez monter 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C. déposez la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 30 minutes. Avant de servir badigeonnez avec le reste de pesto et saupoudrez avec le persil.

Partagez la pâte en 3 portions et roulez-les en 3 brins d'égale longueur. Tressez les brins l'un sur l'autre et écrasez bien les extrémités l'une contre l'autre. Badigeonnez la tresse avec la moitié du pesto et laissez encore une fois monter 20 minutes sous une feuille fraîcheur. Vous pouvez faire cette foccacia à l'avance et la faire griller un peu sur le BBQ juste avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Four

