

RECETTE 1: PAIN ET FOCACCIA.

Je vais vous présenter la recette du pain et de la focaccia fait maison.

Ingrédients: 250 gr farine multi céréales, 250 gr farine de manitoba (ou 500 gr de farine du même type), de l'eau tiède, du sel fin, de l'huile d'olive, 1/4 d'un cube de levure de boulanger (ou levure de bière)

1. Faire fondre la levure dans de l'eau tiède dans un bol.
2. On mélange les 2 farines et on y ajoute la levure fondue.
3. On ajoute du sel fin.
4. On ajoute de l'huile d'olive.
5. On ajoute de l'eau tiède.
6. On mélange...
7. ...bien!
8. On met de la farine sur le plan.
9. On met la pâte sur le plan.
10. Pétrir pour obtenir une boule de pâte souple et élastique en même tant.
11. On la transfère du plan au bol et on la laisse reposer sous le film alimentaire jusqu'à ce qu'elle double son volume.
12. On la ré-pétrit
13. Elle double à nouveau
14. Après plusieurs heures, la pâte est prête pour être façonnée: on peut l'étaler sur une plaque de four avec de l'huile d'olive sur le fond et préparer la **FOCACCIA**.
15. On met à cuire dans le four préchauffé à 200° pour 20 minutes
16. On peut enfin la déguster!
17. Mais c'est pas fini c'est juste une partie de la boule: le reste on le laisse reposer toute la nuit et le lendemain matin on donne la forme du pain et on le met dans le four comme pour la focaccia pour faire le **PAIN**.
18. Buon appetito dalla vostra cuoca Olivia!

INGREDIENTS



1,2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



11





*Buon Appetito !
Olivia !*

Recette originale: MammaSara
Photographie: Olivia
Texte: Olivia
Editing Photo: MammaSara