Focaccia aux pommes de terre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	19 min
Portions	6
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Pommes de terre

300 g de pommes de terre, farineuses

Eplucher les pommes de terre et les tailler en dés de 1 cm. Les faire cuire dans l'eau salée. Laisser refroidir.

Pâte levée

500 g de farine

300 ml d'eau

21 g de levure, frais

15 g de sel

50 g d'huile d'olive

Pour confectionner la pâte, verser la farine, l'eau et la levure dans un bol mélangeur et mélanger au robot pendant 6 minutes à petite vitesse. Ajouter le sel et continuer de mélanger pendant 4 minutes. Pétrir ensuite la pâte pendant 3 minutes à vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle soit malléable et élastique. Pour finir, ajouter les dés de pommes de terre refroidis et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser reposer la pâte pendant une heure dans le bol jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Focaccia

Graisser la plaque à gâteaux avec de l'huile d'olive, y déposer la pâte et l'étirer à la taille de la plaque.

5 g de fleur de sel

5 branches de romarin

½ gousse d'ail

30 ml d'huile d'olive

30 ml d'eau

Effeuiller le romarin. Peler la gousse d'ail, la couper en morceaux et la mixer avec la fleur de sel, les feuilles de romarin, l'eau et l'huile d'olive à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser la moitié de la préparation sur la pâte. Appuyer avec le bout des doigts sur la pâte pour former les creux typiques de la focaccia. Verser le reste de la préparation et appuyer de nouveau sur les creux. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant env. 30 minutes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Insérer la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 200 °C pendant 19 min

Conseils

Le cas échéant, il est possible d'utiliser le mode de cuisson «Laisser lever» dans le GourmetGuide pour laisser reposer la pâte.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019