

MINI FOCACCIA à LA COURGE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 250g Courge
- 1 cc Sel
- 2 pincées Noix de muscade
- 2cs Fromage râpé Parmesan ou Pecorino
- 1 sachet (16g) Levure chimique
- 250g Farine

Préparation:

- Eplucher la courge et la couper en morceaux.
- Mettre l'eau dans le bol, placer dans le Varoma puis cuire la la vapeur 15 min / Varoma / Vitesse 1
- Une fois la cuisson terminé, rincer le bol
 - Placer la courge dans le bol mixer 10 sec / Vitesse 6
 - Ajouter le fromage, le sel, la noix de muscade, la levure chimique, mélanger 1 min/ vitesse 4
 - Lancer 4 minutes de pétrissage puis petit à petit dans la 1ère minutes de pétrissage ajouter à l'aide d'une cuillère à soupe la farine. Puis laisser pétrir le temps restant.
 - Placer de la farine sur un plan de travail y placer la pâte puis la travailler jusqu'à qu'elle ne colle plus.
 - Aplatir la pâte à l'aide d'une rouleau à pâtisserie environ 1cm d'épaisseur.
 - A l'aide d'un emporte pièce découper les mini focaccia.
 - Les cuire dans une poêle 10 minutes, à mi-cuisson les tourner. Il faut recouvrir la poêle avec un couvercle.