

FOCACCIA à LA TOMATE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 320g Eau
- 10g Sucre
- 10g Levure fraîche
- 300g Farine blanche
- 380g Farine de Manitoba
- 10g Sel
- 125g Yaourt nature
- 40g Huile d'olive
- 15 Tomate cerise
- 2 pincées Sel

Préparation:

- Mettre dans le bol 120g d'eau, 10g de sucre et 10g de levure fraîche mélanger 2 min/37°/vitesse 2.
- Ajouter 300g de farine blanche, 380g de farine de Manitoba, 10g de sel, 200g d'eau, 125g de yaourt nature puis 40g d'huile d'olive. Pétrir 2 minutes.
- Réserver dans un récipient et laisser monter 1 heure.

- Graisser une plaque de four puis avec les doigts étaler la pâte sur le plaque.
- Couper les tomates cerise et les placer sur la pâte sprayer de huile d'olive sur le dessus puis saler. Laisser reposer 30 minutes
- Préchauffer le four à 230°: Cuire 15 à 20 minutes.