

Focaccia Mortadelle et Pistache



Pour
4 personnes



Préparation
25 minutes

Ingédients

Focaccia :

Farine	500 g
Eau	350 g
Levure fraîche	20 g
Sucre	1 cc
Sel	QS

Garniture :

Mozzarella Fior di Latte Cantadora	QS
Mortadelle	QS
Tomates cerises	QS
Citron	QS
Pistaches concassées	QS
Romarin	QS
Jeunes pousses	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Verser la farine, la levure préalablement délayée, l'eau et le sel et pétrir 5 minutes.
- Couvrir et laisser pousser 2h.
- Dégazer la pâte, la transférer sur une plaque huilée et laisser la pousser à nouveau 1h30.
- Arroser d'huile d'olive.
- Disposer la moitié des tomates cerises coupées en deux, quelques branches de romarin puis la moitié de la Mozzarella Fior di Latte Cantadora.
- Enfourner.
- Trancher les tomates cerises restantes, les arroser d'huile d'olive, d'un trait de jus de citron et assaisonner le tout.
- Réserver.
- Trancher la focaccia dans l'épaisseur et la garnir avec le restant de Mozzarella Fior di Latte Cantadora, la mortadelle et les éclats de pistache.
- Enfourner à nouveau.
- Déposer les tomates assaisonnées sur la focaccia, parsemer de pistaches, de romarin et quelques jeunes pousses.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella Fior di Latte