

BROTGENUSS

Foccacia



INGRÉDIENTS

Pour la pré-pâte :

54 g KOMEKO BROTGENUSS
80 g Eau
4 g Levure sèche

Pour la pâte :

80 g Fécule de pomme de terre
215 g KOMEKO BROTGENUSS
150 g Eau
3 g Levure sèche
7 g Sel
1 EL Vinaigre de cidre

Autres :

¼ TL Herbes de Provence
Huile d'olive
Parmesan (ou alternative végétale)



PRÉPARATION

Pré-pâte :

Mélanger la farine **KOMEKO BROTGENUSS**, l'eau, la levure sèche jusqu'à obtention d'une pâte lisse puis laisser lever 30 à 60 min.

Pâte :

1. Prendre la pré-pâte et y incorporer la fécule de pomme de terre, la farine **KOMEKO BROTGENUSS**, l'eau. La levure sèche le sel, le vinaigre de cidre. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Diviser la pâte en 4 boules de même taille.
3. Presser chaque boule en pains plats ovales, les badigeonner d'un peu d'huile d'olive, puis les saupoudrer de parmesan et d'herbes. Couvrir et laisser lever environ 30 min.
4. Après le temps de repos, cuire les focaccia dans un four préchauffé à 240°C (chaleur haut / bas) pendant 12 à 15 min.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

