

Cuisez avec Panasonic

Focaccia au romarin et à l'ail

Délicieusement simple, ce savoureux pain italien traditionnel accompagne parfaitement pâtes et salades!

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) d'eau

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

360 g (2 ½ tasses) de farine tout usage

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

5 ml (1 c. à thé) de sel

10 ml (2 c. à thé) de levure sèche active

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

1 œuf

2 gousses d'ail (10 g) hachées

15 ml (1 c. à soupe) de romarin

Poivre noir

Préparation :

1. Au moyen d'un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, mélanger tous les ingrédients dans le bol. Mettre d'abord les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients secs. Mélanger à bas régime pendant environ 7 minutes. Retirer le mélange du bol; façonner une boule dense et la placer dans le panier du cuiseur à usage multiple. Recouvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever durant environ 50 minutes. Cette pâte peut aussi être préparée à la main. Combiner tous les ingrédients dans un bol. Mettre d'abord les ingrédients secs, faire un trou dans le centre et y verser les ingrédients liquides. Mélanger le tout. Une fois le mélange bien homogène, le placer sur une surface farinée et le pétrir à la main pendant environ 10 minutes. Placer le tout dans le panier du cuiseur à usage multiple, couvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever pendant environ 50 minutes.

2. Pétrir la pâte et rouler en boule. Battre l'œuf et en badigeonner la pâte. Étendre l'ail, le poivre et le romarin sur la surface de la pâte badigeonnée d'œuf. Placer la pâte, surface garnie sur le dessous, dans le panier du cuiseur à usage multiple. Couvrir la pâte, la placer dans un endroit chaud et la laisser lever pendant 45 à 55 minutes jusqu'à ce que son volume ait doublé.

3. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur à usage multiple, le renverser sur une clayette à refroidir pour dégager le pain.