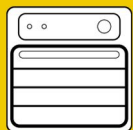


# Focaccia aux poivrons et épices tacos

F01276



Four



Pain moelleux aux poivrons et oignons confits assaisonné aux épices tacos.

## Mise en place

Emiettez la levure fraîche dans un peu d'eau tiède prise sur les 15 cl et laissez reposer 15 minutes.

Ajoutez le reste d'eau et les 3/4 de l'huile d'olive.

Dans la cuve du robot pétrisseur, versez ce mélange et ajoutez la farine, les épices tacos et le sel. pétrir 25 minutes puis couvrez la boule de pâte et glissez là au frigo pour une nuit environ.

Le lendemain sortir la pâte du frigo et la positionner dans un plat beurré, l'épaisseur de la pâte doit être environ de 2 cm

Laisser lever la pâte 3 heures couverts à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 180°

Faire des trous avec les doigts sur le dessus de la focaccia et faire légèrement rentrer les morceaux de poivrons et oignons, saupoudrer le thym frais et ajouter le romarin.

Versez dans les trous le reste d'huile d'olive.

## Mise en oeuvre

Enfournez pour 20 minutes de cuisson environ.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TACO MIX'	6292	0.01 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7415	0.5 sachet
Farine de blé		250 g
Levure du boulanger		12 g
Huile d'olive		5 cuillère
Romarin		1 bouquet
Thym frais		1 bouquet
Sel		1 cuillère