



focaccia

recette

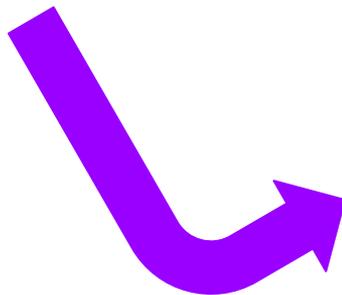
Ingredients:

- ❑ 1 kg de farine sans gluten
- ❑ 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ❑ 2 cuillères à café du sucre
- ❑ 600 ml d'eau tiède
- ❑ 6 branches de romarin
- ❑ 16 g du sel
- ❑ 2 sachets de levure de bière sec sans gluten



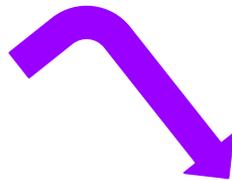
1°

Dissoudre la levure dans l'eau tiède et attendre 10 minutes jusqu'à ce que la mousse se forme.



2°

Le mélange formé doit être ajouté dans un bol, avec la farine, le sel et l'huile.



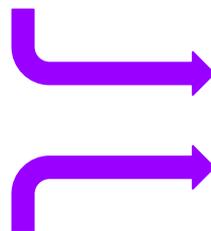
3°

Mélanger pour obtenir une pâte douce et lisse. Effectuer une coupe en croix et couvrir avec un torchon. Laisser reposer.



4°

étaler sur une plaque huilée la
pâte reposée. Badigeonner sur
l'huile et saupoudrer de
romarin et de sel.



5°

Cuire au four préchauffé ventilé à
180° pendant 20 à 30 minutes.



**Et voilà le
résultat!**

