



Foccacia sourire au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Pizzas/Sandwichs | Végétarien | Moment de la journée | 60 ans Nutella

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

280 g de farine
6 g de sel
32 ml d'huile d'olive
8 g de levure de bière
170 ml d'eau tiède
120 g de Nutella®

Dissoudre la levure dans l'eau tiède.

Dans le bol d'un robot muni d'un crochet, verser la farine, l'huile d'olive et le sel.

Ajoutez ensuite l'eau et pétrissez pendant au moins 7 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Laissez-la dans la cuve du robot et couvrez-la d'un linge humide avant de la mettre au réfrigérateur pendant deux heures.

Dégazer la pâte du bout des doigts. Étaler en rectangle sur une plaque à pâtisserie et couvrir à nouveau. Laisser lever encore une heure.

Préchauffer le four à 220°C puis cuire pendant environ 20 minutes.

Servir avec des décorations au Nutella® !