



MINI-FOUGASSES AU NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Petit déjeuner | Matinée | Après-midi | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ |

Quantité pour environ 10 parts
2 mini-fougasses par personne

INGRÉDIENTS

- Farine T45 700 g
- Sel 15 g
- Huile d'olive 80 ml
- Levure de boulanger 20 g
- Eau tiède 420 ml
- NUTELLA® 150 g
- Gros sel à discrétion

PRÉPARATION

Dissoudre la levure de boulanger dans l'eau tiède.

Dans le bol d'un robot pâtissier, incorporer la farine et le sel et par la suite 40 ml d'huile d'olive et la levure diluée dans l'eau puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique.

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle mesure 1,5 cm d'épaisseur.

Recouvrir avec un torchon et laisser lever pendant environ 1 heure.

Avant de mettre au four, parsemer la superficie d'huile d'olive vierge extra et de gros sel à votre convenance.

Faire cuire 20 minutes à 220°C.

Laisser refroidir et garnir en comptant 15 g de NUTELLA® par part.