

Focaccia aux deux fromages de chèvre (bûche et kiri® chèvre)



Pour aujourd'hui je vous propose une recette salée ! Une délicieuse et savoureuse focaccia qui est une création ! Une focaccia qui mêle deux fromages de chèvre, en bûche et en crème. Pour le fromage de chèvre en crème j'ai pris des kiri® car je les trouve plus fort en goût que les fromages de chèvre frais mais après c'est à vous de voir ce que vous préférez. J'ai pris la recette de la focaccia de mon nouveau livre sur les pains et les viennoiseries. Cette focaccia a énormément plus pour son moelleux, sa saveur gourmande.

Pour une grosse focaccia d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

3c. à soupe d'huile d'olive

2c. à café de sel fin

375g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

6 portions de kiri® chèvre

105g de fromage de chèvre en bûche

Sel, poivre

Un petit bouquet de persil

Préparation:

Préparez la pâte:

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

Délayez la levure de boulanger dans 12cl d'eau tiède.

Travaillez l'ensemble et ajoutez progressivement la levure délayée. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple et élastique.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1H.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Coupez le fromage de chèvre en bûche en tranches. Mettez toutes les portions de kiri® chèvre dans un saladier et faites chauffer 20sec au four à micro-ondes, mélangez.

Lorsque la pâte a doublé de volume, versez-la sur un plan de travail fariné et dégazez-la avec le poing pour en faire sortir l'air. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en ovale et déposez cette dernière sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la à plusieurs endroits avec une fourchette.

Étalez le kiri® chèvre à l'aide d'une cuillère à soupe puis déposez les tranches de chèvre en bûche. Salez et poivrez.

Hachez le persil et parsemez-le sur la focaccia. Enfourez pour environ 20min, jusqu'à ce que la focaccia soit bien dorée et gonflée.