



SOLEIL ITALIEN



Ingrédients

- 650 g de farine Fleur de cannelle
- 1 sachet de levure Gourmandises Pains
- 20 g d'échalotes déshydratées
- 1 cuillère à café de "Sablons de tomates"
- 3 cuillères à café d'origan sec
- 6 cuillères à café d'huile d'olive au basilic
- 400 g d'eau température "bébé"



Dans le bol du robot, après avoir pesé les ingrédients, mélanger la farine, la levure, le sablon de tomates, l'origan puis ajouter l'huile. Verser petit à petit l'eau et laisser tourner le fouet pendant au moins 5 min. La pâte se décolle de la paroi du bol. Couvrir avec un film alimentaire et laisser lever jusqu'au doublement de volume.



Préchauffer le four thermostat 8 soit 240°C.

Façonner 2 pâtons un gros et un petit. Bouler et faire une étoile au centre de la grande boule aplatie posée sur la toile Silpain à l'aide de la corne. Rabattre les pointes vers l'extérieur. Placer la petite boule au centre. Fariner l'ensemble au tamis. Puis vaporiser d'huile d'olive la boule centrale. Scarifier la pâte au centre puis chaque branche du soleil. Saupoudrer d'origan et de sablon la boule centrale.

Enfourner 25 à 30 min, four chaud th°8 en effectuant un coup de buée et en positionnant un plat d'eau sur la sole du four.

Idéal en accompagnement de grillades et de salades.