



THE J.M. SMUCKER Co

Focaccia aux Oignons Verts et au Gingembre de Chris Siu

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

3 hrs 25 mins 6 N/A

Ingredients

- 4 tasses (500 g) de farine à pizza Robin Hood® style 00

Farine à Pizza Style 00 Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (10 g) de fleur de sel
- 2 3/4 c. à thé (8 g) de levure instantanée
- 1 tasse + 2 c. à soupe (400 mL) d'eau tiède
- 1/2 tasse (125 mL) de canola ou de maïs
- 3 c. à soupe (45 g) de gingembre frais, émincé
- 1/2 tasse (50 g) d'oignons verts, hachés
- Oignons verts et gingembre supplémentaires comme garniture

Directions

Step 2:

Dans un batteur électrique sur socle ou dans un bol à l'aide d'un batteur à main, mélanger grossièrement la farine, le sel, la levure et l'eau tiède. Pétrir pendant 10 minutes. Recouvrir la pâte et la laisser lever pendant 2 heures à la température ambiante.

Step 3:

Toutes les 30 minutes, dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, puis la replier sur elle-même. Répéter cette opération trois ou quatre fois pour bien tendre la pâte et la rendre élastique.

Step 4:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 6:

Mélanger le gingembre émincé, les oignons verts hachés et le sel dans un bol résistant à la chaleur d'au moins 4 po (10 cm) de profondeur (pour éviter les éclaboussures).

Step 7:

Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Verser l'huile chaude avec précaution sur le mélange de gingembre et d'oignons verts. Laisser reposer et refroidir à la température ambiante.

Step 9:

Bien graisser une plaque à pâtisserie ou un plat de cuisson de 9 x 13 po et y étendre la pâte. Verser le mélange de gingembre et d'oignons verts sur la pâte, en y pratiquant de petits creux ici et là avec le bout des doigts. Saupoudrer de fleur de sel et d'oignons verts hachés au goût.

Step 10:

Faire cuire de 25 à 30 minutes dans le four préchauffé, ou jusqu'à ce que la focaccia soit dorée.

Images

