

FOCACCIA À L'ORIGAN

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 250g de Pâte à pain
- 2 cuillères à dessert d'Origan semi-frais (Réf: 249)
- 4 pincées de Sel
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)



6 personnes



20 min



0,3€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Étaler la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé
2. Marteler la pâte avec l'articulation du doigt
3. Mélanger l'origan et l'huile d'olive
4. Étaler le mélange sur la pâte, avec un pinceau ou une spatule
5. Saupoudrer de sel
6. Cuire à 200 °C pendant 10 à 15 minutes
7. Retirer du four lorsque la pâte commence à dorer