

# FOCACCIA SANS GLUTEN

**INGREDIENTS:  
TEMPS DE  
PRÉPARATION:**

5 MINUTES

**TEMPS TOTAL:**

31-33 MINUTES

**RENDEMENT:**

1 - 9 x 13" focaccia

**PORTION:**

1 morceau (85g)



## Ingrédients:

Volume	Ingrédient	Grammes	% du boulanger
3 tasses	Farine tout usage sans gluten 1:1 d'Ardent Mills	400	100
1 ½ c. à thé	Sel casher	8	1.94
2 c. à thé	Poudre à pâte double action	9	2.22
1 2/3 c. à thé	Sucre cristallisé	7	1.67
4 c. à thé	Levure instantanée	13	3.34

Please note: the nutritional information provided is preliminary and for the presented product only. Nutritional facts are subject to change based on the final working formula. The nutritional information contained herein is, to the best of our knowledge, correct. It is the user's responsibility to comply with the appropriate government standards and requirements for nutritional labeling. No warranties, expressed or implied, are made.

1 1/2 tasses	Eau tiède	375	94
1 1/3 c. à thé	Vinaigre de cidre de pomme	5.5	1.39
1/8 tasses	Huile d'olive extra-vierge	33	8.33
	Total:	850	213

### Équipement:

Batteur : 4 vitesses avec un batteur à pales.

### Preparations:

1. Mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte, le sucre et la levure dans le bol d'un batteur sur socle muni d'une palette à vitesse lente pendant 15 secondes.
2. Ajouter l'eau, le vinaigre et l'huile d'olive au mélange de farine et mélanger tous les ingrédients à faible vitesse pendant 2 minutes. Racler à mi-course si nécessaire pour assurer un mélange homogène.
3. Une fois les ingrédients bien mélangés, couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant environ 1 heure. À peu près à la moitié du temps de fermentation, préchauffer le four à convection à 400°F.
4. Graisser une plaque à pâtisserie et y déposer la pâte une fois qu'elle a durci. Pressez délicatement la pâte pour obtenir un rectangle d'environ 30 cm d'épaisseur, puis, avec le bout de vos doigts, appuyez sur la pâte pour créer des fossettes. Appuyez sur la pâte jusqu'au fond du moule.
5. Pour une version aux tomates et aux olives, garnir de 8 g de sel casher, 1 g de poivre noir grossièrement moulu, 1 g d'assaisonnement italien, 1,5 g d'ail en poudre, 100 g de tomates cerises coupées en deux ou en quatre et 30 g d'olives coupées en tranches. Presser les garnitures dans la focaccia avant la cuisson.

### Cuisson:

Cuire au four à convection à 200°C (400°F) pendant 26 à 28 minutes.

NOTE : Ces instructions doivent être utilisées à titre de guide seulement. Des modifications peuvent être nécessaires pour s'adapter aux conditions de travail ou aux normes du produit fini. Les informations nutritionnelles fournies sont préliminaires et ne concernent que le produit présenté. Aucune garantie expresse ou implicite n'est donnée.

**Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez [ardentmills.ca/contact-us](http://ardentmills.ca/contact-us)**

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5