

Succursale, NPA, lieu, pro

-  Succursales
- [Heures d'ouverture, Address](#)
-  Liste d'achats
- [Afficher la liste](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

M
[Connexion](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette
[Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.](#)
Hits du tabac
[Hits du tabac](#)
[Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.](#)

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE
[Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Le rapport sur le développement durable 2023 est disponible.](#)

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

[Publicité actuelle](#)
[Rapportes-en plus à la maison](#)
[Entreprise](#)
[Entreprise](#)
[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Lasagnes véganes](#)

[Mots croisés](#)

[Mots croisés](#)

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)



- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

- [Succursales](#)
- [Heures d'ouverture, Address](#)

- [Liste d'achats](#)
- [Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. Focaccia aux tomates séchées, mozzarella et parmesan

3 29.08.2023

Focaccia aux tomates séchées, mozzarella et parmesan

Apéritif & entrée + Recettes Déjeuner Plat principal Dessert Végane Gril Bon et avantageux



Cette focaccia séduit par son cœur moelleux et sa croûte croustillante. Les tomates séchées lui confèrent une note acide et la garniture plaît aux amateurs de fromage.

Selon la tradition, le *panis focacius*, l'ancêtre de la focaccia actuelle, était déjà apprécié par les Romains. L'expression latine *panis focacius* signifie «pain cuit dans la cendre».

Aujourd'hui, il existe de nombreuses variantes de ce classique italien. Suivant la région et les goûts, les focaccias sont garnies d'olives et d'oignons, de jambon et/ou de mozzarella ou de différentes herbes aromatiques et légumes. Pour cette recette, nous garnissons la pâte avec des tomates séchées, du romarin et de la mozzarella.

La focaccia peut être servie en petits morceaux à l'apéritif, farcie comme un sandwich ou servie comme plat principal avec une salade ou une soupe.

Ingrédients pour une focaccia de 33 x 22,5 cm

- 200 g de farine mi-blanche
- 200 g de farine à pizza (type 00)
- 1 paquet de levure sèche (7 g)
- ¾ cc de sucre
- 1¼ cc de sel
- 4 cs d'huile d'olive
- 300-310 ml d'eau tiède
- 2 cs d'huile d'olive
- 180 g de mini boules de mozzarella
- 120 g de tomates séchées à l'huile, bien égouttées et grossièrement hachées
- 30 g de parmesan râpé
- 1 brin de romarin
- un peu de gros sel
- 1 plaque rectangulaire de 33 x 22,5 cm

Préparation

1. Mélangez les deux farines avec la levure, le sucre et le sel.
2. Ajoutez l'huile d'olive et l'eau tiède, puis pétrissez le tout à la main.
3. Malaxez et étirez la pâte pendant environ 4 minutes pour bien l'aérer. Vous trouvez un tutoriel vidéo sur la manière de travailler la pâte [ici](#).
4. Recouvrez la jatte d'un torchon sec et laissez lever la pâte pendant 1 à 2 heures, suivant la température ambiante, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Huilez une plaque avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et étalez-y la pâte avec les mains mouillées.
6. Badigeonnez la surface de la pâte avec 1 cs d'huile d'olive, faites des creux avec le bout des doigts. Laissez reposer encore une fois 30 minutes.
7. Préchauffez le four à 190 °C en mode chaleur inférieure et supérieure.
8. Répartissez la mozzarella et les tomates séchées sur la focaccia et appuyez légèrement. Saupoudrez de parmesan, d'aiguilles de romarin et de sel.
9. Cuisez la focaccia au milieu du four pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que sa surface soit dorée. La focaccia est parfaite lorsqu'elle est servie chaude ou tiède et que la mozzarella file.

Temps de préparation: environ 2 heures et 20 minutes (y compris temps de repos et cuisson)

Vin conseillé

Carpineto Chianti Classico DOCG

Robe pourpre. Nez très épicé. Arômes de baies noires avec une note de cuir. Bouche moyennement corsée et bien structurée, avec une belle finale.

[Voir dans le weinshop](#)

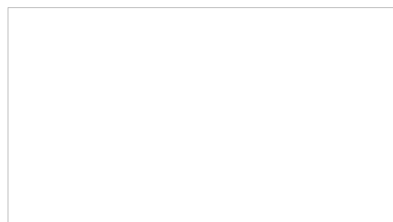


[Télécharger le PDF](#)

Filter

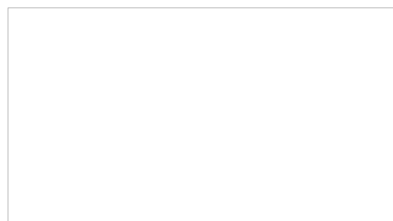
Apéritif & entrée

Contributions semblables



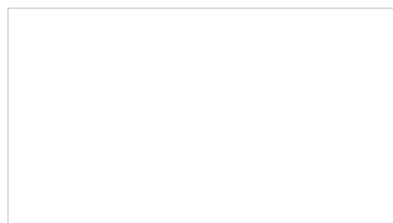
Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Apéritif & entrée| 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)



Apéritif & entrée| 17.11.2024

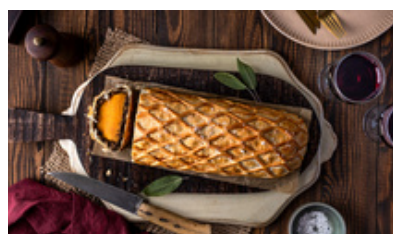
[Houmous aux dattes et au curry avec de la feta](#)

Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

Succursales

- [Nos succursales](#)

Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)

- [Impressum](#)

Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerRomandie
Linkedin linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

