

Focaccia au Brugge Vieux en cubes



Ingredientien:

- 150 g de Brugge Vieux en cubes coupé
- 3 g de levure fraîche
- 200 ml d'eau tiède
- 500 g de farine à pizza
- 75 g de beurre Brugge
- 1 cuillère à café de gros sel ou de fleur de sel
- 3 échalotes et quelques feuilles de basilic

Préparation:

- Dissolvez la levure dans l'eau tiède.
- Pétrissez la farine dans un grand bol avec la levure dissoute, 50 g de fromage et 25 g de beurre fondu. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte élastique et ajoutez si nécessaire un peu d'eau ou de farine selon la consistance. Placez ensuite la pâte dans un endroit à l'abri des courants d'air pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Préchauffez le four à 200 °C.
- Disposez un papier de cuisson dans le fond d'un plat allant au four.
- Repliez quelques fois la pâte sur elle-même et abaissez-la jusqu'à une épaisseur de 2 cm. Placez-la ensuite dans le fond du plat.
- Poinçonnez la pâte plusieurs fois du bout des doigts.
- Mélangez le reste du fromage avec l'échalote, le sel et 50 g de beurre fondu.
- Répartissez uniformément ce mélange sur la pâte et enfournez pendant 30 minutes à 200 °C, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
- Laissez refroidir et coupez en morceaux pour servir comme en-cas avec des tomates cerises et du basilic.

4 personen

45 min

Hors-d'oeuvre

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/focaccia-au-brugge-vieux-en-cubes>