

Foccacia

Pour le pique nique

200g farine, 50g huile olive, 50g eau, 1petit suisse, 5g sel

Bien mélanger le tout en faire 1 boule, envelopper dans 1 film et laisser reposer 1 heure ou même 1 nuit au réfrigérateur

Préchauffer four à 230°C

Etaler la pâte et la garnir en couche fine suivant son envie avec oignons revenus dans huile d'olive, différents coulis de tomates et aubergine, anchois, oeuf dur en tranches, olives etc...

Pour le pique nique je garnis qu'1 moitié et je plis avant de cuire 10 à 15mns

Bon appétit