

Pâte fraîche pour lasagnes

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 100 g de semoule de blé dur
- 1 œuf + 2 jaunes
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Préparation :

1. Mettre les œufs et les jaunes dans le bol du robot, ajouter 1 cs d'huile d'olive, 1 cs d'eau ;
2. Verser la farine et le blé dur dessus ;
3. Mélanger la pâte avec le crochet à pain ;
4. Si elle est trop sèche, ajouter 1 jaune d'œuf ou un peu d'eau ;
5. Si au contraire elle est un peu collante, ajouter de la farine ;
6. Pétrir jusqu'à ce qu'elle soit homogène et souple.
7. Emballer dans du papier film et laisser reposer au moins 1 heure au frigo.

Finition :

1. Diviser la pâte en 6 portions ; passer une portion dans le laminoir de la machine à pâte pour obtenir un ruban fin mais pas trop !
2. Tailler dans le ruban les lasagnes à la dimension du récipient
3. Faire cuire l'eau avec du sel (10gr par litre d'eau) et plonger les lasagnes dedans pendant 1 minute
4. Les retirer et les déposer sur un torchon propre.

Focaccia au romarin

Ingrédients

- 500gr de farine
- 21gr de levure de boulanger
- 2c à café de sel
- 1 c à café de sucre
- 3dl d'eau
- 3 c à soupe d'huile d'olive

Préparation au Kitchenaid

1. Mettre le 1/2 cube de levure (entier 42gr) émiettée dans le bol
2. Mélanger avec un peu d'eau tiède (prise sur le 3dl) et ajouter le sucre
3. Laisser reposer 10mn
4. Ajouter la farine et le sel
5. Pétrir pendant 10 min
6. Laisser reposer et repétrir 5 min encore

Une fois la pâte lisse, retirer du bol, faire une boule et la mettre dans un saladier en verre et mettre au four à 35° max pendant 1h - 1h 1/2 heure env. (pas en été il fait assez chaud), mettre un bol d'eau au fond du four en même temps.

Une fois la pâte levée,

1. La déposer sur un papier sulfurisé légèrement graissé, se mettre un peu d'huile d'olives sur les mains pour faciliter le travail
2. Étaler à la main sur la surface de la plaque à four
3. Laisser encore reposer 10 min
4. Faire des trous avec les doigts dans la pâte
5. Badigeonner avec un mélange huile/eau(3 c à soupe de chaque) ou huile seulement (3 c à soupe également)
6. Ajouter le romarin et la fleur de sel

Cuisson

10 à 20 min (selon cuisson désirée) dans un four préchauffé à 200° chaleur tournante