

Focaccia

250 g farine

20 g levure de boulangerie fraîche

huile d'olive

origan

Préparer la pâte en mélangeant la moitié de la farine, la levure diluée dans de l'eau froide salée, et un peu d'huile d'olive. Le mélange doit rester très molle.

Attendre 2-3 heures que la pâte soit levée.

Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte consistante.

Mettre la pâte dans une plaque à pizza bien huilée.

Souffler la pâte d'origan, sel, huile d'olive.

Chauffer le four à 220°.

Mettre la focaccia dans le four pendant 25 min.

Mortadella

Achetez un tranche de mortadella de 2-3 cm.

Decoupez la en cubes.

SPRITZ

6 cl Prosecco

4 cl Aperol

4 cl Perrier

1 rondelle d'orange

2-3 glaçons

