

La focaccia au chocolat de Manue

Manue du blog « [La popotte de Manue](#) » qui vous a comblé avec sa recette de [petits pains aux olives noires à la Grecque](#), vous propose aujourd'hui une succulente recette de focaccia...au chocolat.

Manue s'est permise de détourner cette version italienne de la [fougasse](#) pour en faire un pain sucré que vous ne manquerez pas de déguster au goûter, au petit déjeuner ou en petit en-cas pour les plus gourmands d'entre vous !

- 8 pers.
- 1h30
- 20 Min.

Ingrédients

- 250 g de farine T5
- 50 g de sucre
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 150 g d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'[huile d'olive fruitée TRAMIER](#)
- 80 g de chocolat noir haché

Préparation

Dans le bol du robot muni du pétrin (ou à l'aide de vos mains) déposer la farine, le sucre et le sel puis mélanger.

Ajouter la levure émietlée, l'eau et 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive**, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et uniforme.

Ne pas hésiter à la décoller du pétrin et du bol afin de la replacer au centre. A la fin du pétrissage incorporer les plus gros morceaux de chocolat haché (réserver les plus fins pour saupoudrer la focaccia avant la cuisson).

Vous obtiendrez une pâte plutôt collante, c'est normal.

Déposer un voile de farine sur le pâton et le laisser doubler de volume dans le bol sous un linge. Le temps d'attente dépendra de la température de la pièce.

Placer le bol à proximité d'une source de chaleur activera la levée (45 mn à 1h30).

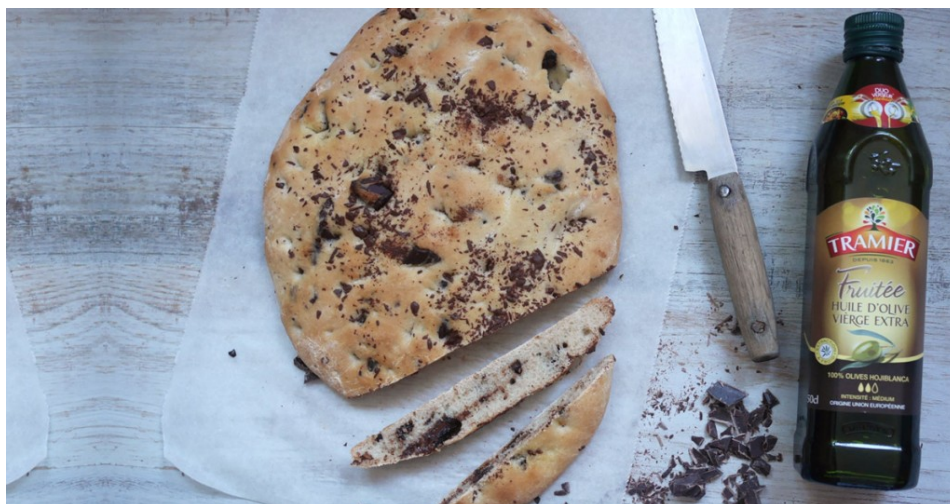
Déposer le pâton sur un papier sulfurisé, l'étaler du bout des doigts pour lui donner une forme ovale.

Le badigeonner à l'aide d'un pinceau avec la cuillère d'**huile d'olive**, à nouveau former des cavités avec le bout des doigts dans la pâte puis saupoudrer du chocolat restant.

Laisser reposer 30 minutes.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 20 minutes. La focaccia doit être juste dorée.

Laisser tiédir avant de déguster.



Vous aimez les recettes boulangères originales ?

Alors qu'attendez-vous pour découvrir nos précédentes réalisations ?

[Fougasse sucrée](#)

[Petits pains aux olives noires](#)

[Petits pains sans pétrissage](#)

[Gressins à l'huile d'olive](#)

[Pompe à l'huile](#)