

Bruschettas tomates, mozzarella et jambon italien

Si vous décidez de faire votre pain :

500g de farine,
100g de levain liquide
5g de levure fraîche de boulanger
10g de sel
27cl d'eau

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot ou dans un grand saladier. Malaxez bien et pétrissez bien. Laissez reposer 1h30-2h (voire toute une nuit au frigo si vous n'avez pas le temps de finir toutes les opérations le soir).

Pétrissez de nouveau et dégazez la pâte. Mettez-la en boule et déposez-la dans la cocotte. Humidifiez légèrement la pâte et refaites lever 30-40min environ. Humidifiez largement et griffez la pâte. Posez le couvercle sur la cocotte et enfournez à four froid à 240° pour 1h-1h15.

Le pain est cuit lorsque ça sonne creux quand vous le tapotez dessous.

Laissez le complètement refroidir avant d'y détailler des tranches de 1 cm d'épaisseur environ.

Garniture : pour 8 bruschettas :

500g de tomates cerises coupées en 8
4 pétales de tomates confites
2 cc de basilic
3 CS d'huile d'olive (la mienne était parfumée à la truffe d'été)
250g de mozzarella détaillée en petits dés
4 tranches de jambon sec italien

Mélangez les tomates, tomates confites, basilic, huile d'olive avec 2 pincées de fleur de sel dans un saladier. Laissez mariner 30 minutes.

Montage :

Mettez les tranches de pain sur une plaque de four et faites les dorer des deux côtés à 210° pendant 20 minutes environ. Vaporisez un peu d'huile d'olive dessus à la sortie du four. Disposez les tomates dessus puis parsemez avec la mozzarella. Faites fondre la mozzarella sous le grill environ 5-10 minutes. Disposez ½ tranche de jambon coupée dans la longueur dessus.

Servez avec une bonne salade garnie de pignons.