0309076802

Plat à socca cuivre ø 36 cm

- Une grande socca à partager
- Une cuisson régulière et bien dorée
- Des bords délicieusement croustillants

Agnelli







Plaque à socca 36 cm pour des recettes généreuses

Envie de retrouver chez vous le plaisir d'une socca tout juste sortie du four ? Cette **plaque à socca 36 cm** en cuivre avec intérieur étamé offre une grande surface de cuisson pour préparer une galette généreuse à partager. Le cuivre favorise une diffusion efficace de la chaleur, idéale pour rechercher une socca bien dorée avec des bords croustillants.

Les avantages

- Grand format idéal à partager
- Cuisson homogène grâce au cuivre
- Face intérieure étamée
- Diamètre intérieur de 31,9 cm
- Fond travaillé avec motifs circulaires
- Anneau latéral pratique

Une grande plaque pour réussir votre socca maison

Avec ses **31,9 cm de diamètre intérieur**, cette plaque permet d'étaler la pâte sur une belle surface et de préparer une socca conviviale pour l'apéritif ou le repas. Le cuivre monte rapidement en température et répartit efficacement la chaleur pour favoriser une cuisson régulière.

La **plaque à socca 36 cm** possède un diamètre extérieur de **35 cm** et atteint environ **36 cm au niveau de l'attache latérale**. Sa face de cuisson est étamée tandis que le cuivre reste apparent à l'extérieur.

Recette de la socca

Ingrédients :

- 250 g de farine de pois chiches

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

- 500 ml d'eau
- 60 ml d'huile d'olive + un peu pour le plat
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre noir moulu (facultatif)
- Romarin frais (facultatif)

Préparation :

1. Mélangez la farine de pois chiches et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer au moins 2 heures à température ambiante.
2. Préchauffez votre four à **220 °C** en plaçant la plaque à l'intérieur afin qu'elle soit bien chaude.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et éventuellement le poivre à la pâte. Mélangez.
4. Sortez la plaque chaude et répartissez un filet d'huile d'olive sur toute sa surface.
5. Versez rapidement la pâte puis inclinez légèrement la plaque pour la répartir uniformément.
6. Ajoutez quelques brins de romarin si vous le souhaitez.
7. Faites cuire environ **15 à 20 minutes**, en surveillant la coloration des bords.
8. Laissez légèrement refroidir, découpez en morceaux et servez la socca encore chaude.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Poids	1.58 kg
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz

Diamètre	36
Matière	Cuivre étamé

Référence : 0309076802

Produit de la même gamme	
0309076796	Plat a socca cuivre ø 30cm
0309076799	Plat a socca cuivre ø 34cm
0309076802	Plat a socca cuivre ø 36cm
0309076808	Plat a socca cuivre ø 38cm
0309076811	Plat a socca cuivre ø 40cm
0309076817	Plat a socca cuivre ø 45cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques