0309076808

Plat à socca cuivre ø 38 cm

- Une grande socca à partager
- Une pâte fine plus facile à répartir
- Une belle coloration à la cuisson

Agnelli







Une plaque socca 38 cm pour une cuisson généreuse

Préparez une belle socca à partager avec cette **plaque socca 38 cm** en cuivre avec intérieur étamé. Son diamètre intérieur de **33,5 cm** offre une grande surface pour étaler finement la pâte. Le cuivre, particulièrement apprécié pour son excellente conductivité thermique, favorise une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur.

Les avantages

- Grand format idéal pour recevoir
- Chaleur rapidement et uniformément diffusée
- Favorise une socca fine et bien dorée
- Face intérieure étamée
- **Surface de cuisson de 33,5 cm**
- Format convivial à partager

Le cuivre, un véritable atout pour la cuisson

La réussite d’une socca tient beaucoup à sa cuisson. La plaque doit être bien chaude lorsque la pâte est versée afin de favoriser cette texture caractéristique, **croustillante sur les bords et plus tendre à cœur**.

C’est ici que le cuivre prend tout son intérêt. Excellent conducteur thermique, il répartit efficacement la chaleur sur l’ensemble du plat. Avec ses **33,5 cm de diamètre intérieur**, cette plaque permet également d’étaler la préparation sur une belle surface pour obtenir une socca généreuse sans perdre son caractère fin.

La face de cuisson est **étamée**, tandis que le cuivre reste apparent à l’extérieur. La plaque mesure **37 cm de diamètre extérieur** et atteint environ **38 cm au niveau de l’attache latérale**.

Recette de la socca

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélangez la farine de pois chiches et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Laissez reposer la pâte pendant au moins **2 heures à température ambiante**.
2. Préchauffez votre four à **220 °C**. Placez le plat à socca en cuivre étamé dans le four pendant le préchauffage afin qu'il soit bien chaud lorsque vous y verserez la pâte.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et éventuellement le poivre noir moulu à la pâte. Mélangez bien.
4. Sortez le plat chaud du four et versez-y un filet d'huile d'olive en veillant à bien le répartir sur toute la surface.
5. Versez rapidement la pâte dans le plat chaud. Inclinez le plat pour la répartir uniformément.
6. Ajoutez quelques brins de romarin frais si vous le souhaitez, puis replacez rapidement le plat dans le four.
7. Faites cuire pendant environ **15 à 20 minutes**, jusqu'à ce que la socca soit dorée et croustillante sur les bords. Surveillez la cuisson, qui peut varier selon votre four.
8. Sortez la socca du four et laissez-la légèrement refroidir avant de la découper en morceaux. Servez-la chaude.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Poids	1.72 kg
Compatibilité	Four traditionnel, Cuisson Gaz

Diamètre	38
Matière	Cuivre étamé

Référence : 0309076808

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