



Focaccia aux tomates séchées, olives et romarin

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

500 grammes de farine
10 grammes fleur de sel (+ un peu)
8 grammes de levure, déshydratée
455 grammes d'eau tiède
huile d'olive
3 brins de romarin
1 poignée d'olives
1 petit bocal tomates séchées
3 tranches de salamis
3 tranches de jambon sec
1 petit bocal de miniboules de mozzarella
cœurs d'artichaut

Méthode de préparation

- 1.** Dans un grand récipient, mélangez la farine, la fleur de sel et la levure. Ajoutez l'eau. Pétrissez pour former une pâte. Cette pâte est assez collante, arrosez-la d'un généreux filet d'huile d'olive. Placez-la dans un saladier et couvrez de film alimentaire. Réservez-la au réfrigérateur pendant 12 heures.
- 2.** Recouvrez une plaque de papier cuisson et graissez-le d'un peu d'huile d'olive. Versez la pâte sur le papier cuisson et laissez-la encore lever 4 heures à température ambiante. Ce n'est pas nécessaire de couvrir la pâte.
- 3.** Étalez la pâte avec les doigts jusqu'à ce qu'elle couvre toute la plaque. Aspergez à nouveau d'huile d'olive et pressez les doigts sur la pâte pour créer de petits creux. Parsemez la pâte de romarin et d'un peu de fleur de sel. Ajoutez quelques olives et tomates séchées. Enfourez pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Coupez en tranches et disposez sur un grand plat.



- 4.** Accompagnez la focaccia de salami, de jambon sec, de mozzarella, d'olives, de tomates séchées et de cœurs d'artichauts.