

Focaccia

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

470 grammes de farine (dur - type 00)
380 grammes d’eau (tiède)
7 grammes de levure déshydratée
10 grammes fleur de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 brins de romarin
3 tomates cerises
3 olives

Méthode de préparation

1. **Mélangez la farine, l’eau, la levure et presque tout le sel (réservez-en un peu pour la finition). Pétrissez le tout pendant 3 minutes pour obtenir une pâte souple. Recouvrez-la d’un linge propre et laissez-la lever pendant 2 heures. Vous pouvez aussi laisser reposer la pâte couverte au réfrigérateur pendant toute une nuit. Elle gonflera plus lentement (et développera plus de saveurs).**

2. **Préchauffez le four à 220 °C. Badigeonnez une plaque de cuisson d’huile d’olive. Versez la pâte et étalez-la sur toute la plaque, jusque dans les coins. Avec les doigts, faites des alvéoles dans la pâte. Aspergez d’huile d’olive et disposez le romarin, les tomates cerises et les olives sur la pâte. Parsemez-la du reste de fleur de sel et enfournez pour une cuisson de 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille.**