

Focaccia



Pour deux plaques de four

Ingrédients :

- 700 g de farine T45
- 75 g de farine complète (T150)
- 45 cl d'eau
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra
- 6 g de levure fraîche de boulanger
- 25 g de sel



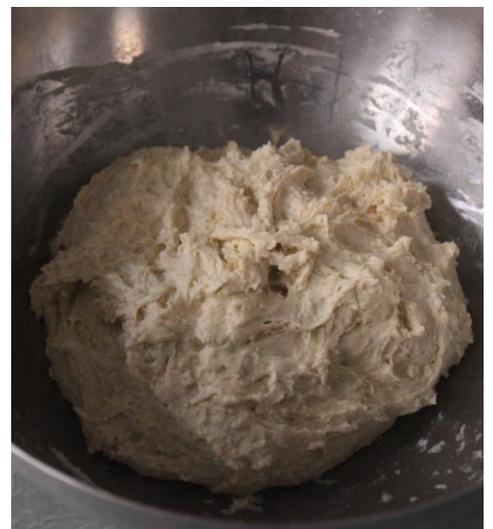
Mélangez les deux farines et partagez le tout en quatre.



Dans un grand saladier, mélangez l'eau, l'huile et le sel. Ajoutez un quart de la farine, et mélangez bien. Délayez la levure dans un peu d'eau et ajoutez-la dans le saladier.



Mélangez de nouveau pour incorporer le tout. Ajoutez le restant de la farine quart après quart, en pétrissant bien entre chaque ajout. Continuez de pétrir une bonne quinzaine de minutes. Formez une grosse boule et posez-la dans le saladier. Couvrez avec un torchon et laissez lever la pâte pendant 3 heures dans un coin chaud (25°C au moins).



Après ce premier temps de repos, séparez la pâte en deux (chaque pâton pèse environ 700 g). Huilez généreusement la plaque de four (un fond d'huile doit la recouvrir en entier), posez chaque boule, couvrez et laissez lever de nouveau pendant 3 heures.



Enfin, étalez une boule sur toute la surface de la plaque.



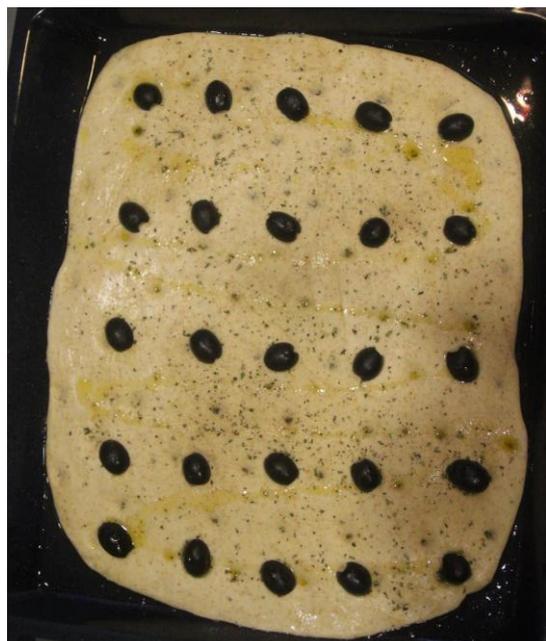
Marquez de vos doigts l'ensemble de la pâte et recouvrez-la d'une nouvelle couche d'huile. La pâte doit de nouveau reposer 2 heures. Après ce dernier temps de repos, la pâte est prête à être utilisée dans votre four électrique.



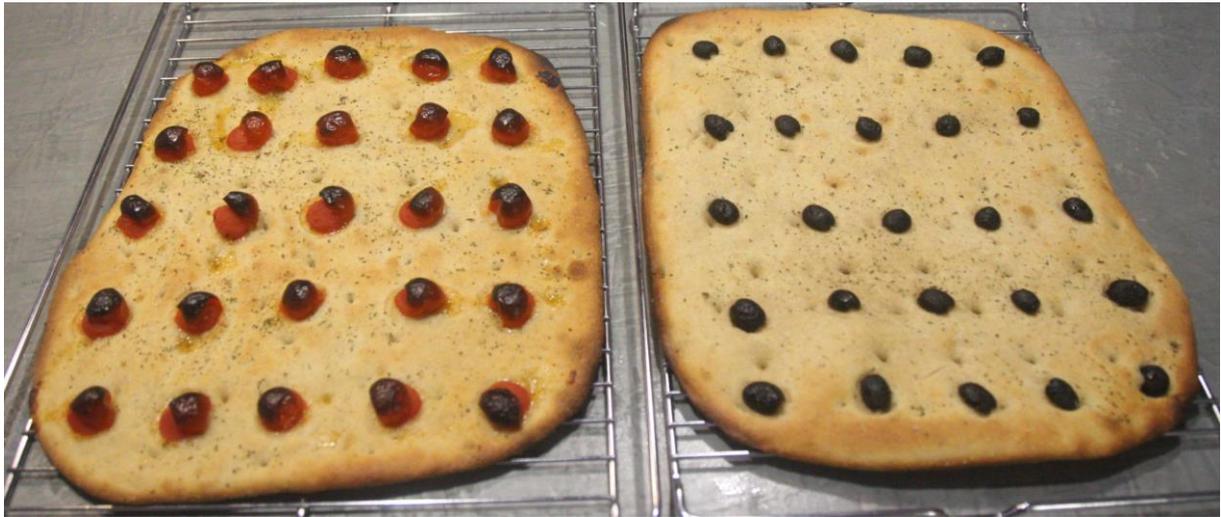
Salez la pâte généreusement avec de la fleur de sel, du poivre concassé et du romarin. Vous pouvez ajouter la garniture de votre choix : des olives noires ou des tomates cerises par exemple.



Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte.



Enfournez au four préchauffé à chaleur maximale pendant 15 à 20 minutes. C'est prêt quand c'est doré et croustillant sur le dessus.



Découpez des morceaux de focaccia, et dégustez-les avec le dip de votre choix !