

Focaccia

POUR 3 À 4 PERSONNES

Ingrédients :

- 500 g de farine (mi-blanche ou épeautre)
- 2 c. à c. de sel
- 20 g de levure
- 2,5 dl d'eau tiède
- 6 dl d'huile
- 6-8 tomates cerises



Notes :

Conseil : vous pouvez également garnir la focaccia d'olives, d'oignons ou de poivrons. Au lieu de romarin, vous pouvez utiliser de l'origan ou du basilic selon vos goûts !

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine et la moitié du sel. Former un puits, puis délayer la levure dans l'eau. Verser ce mélange avec la moitié de l'huile dans le puits. Pétrir la pâte (pendant env. 10 minutes) jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Lorsque des bulles apparaissent dans la pâte, celle-ci est parfaite. Poser la pâte sur une plaque de cuisson huilée, puis la recouvrir d'un chiffon humide. Laisser la pâte reposer env. 2 h jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Lorsque la pâte a bien grossi, l'enduire à nouveau généreusement d'huile, la pétrir puis l'aplatir. Faire des creux dans la pâte avec les doigts. Répartir les tomates cerises et le romarin sur la focaccia, la saupoudrer de gros sel et la faire cuire env. 20 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés. Badigeonner la focaccia encore chaude avec de l'huile d'olive avant de la servir.

