

Foccaccia

Recette de base pour la pâte

- 1 kg de farine de tresse
- Une pincée de levure de pain sèche
- 2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6.5 dl d'eau tiède

Mettre la farine dans un bol. Faire un trou au milieu et mettre une petite pincée de levure sèche au fond. Ajouter circa 1 dl d'eau tiède. Laisser se réactiver les levures pendant 15 minutes. Ensuite vous ajoutez le sel au bord en haut (pas en contact direct avec les levures), l'huile d'olive et le restant de l'eau et vous commencez à pétrir, d'abord dans le bol et quand le gros du mélange est faite, sur le plan de travail, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple, qui ne colle plus aux doigts. Si nécessaire vous devez ajouter un peu de farine. Mettre la pâte dans le bol et couvrir avec un linge humide. Laisser reposer à température ambiante pour 12 heures. Pétrir rapidement (juste pour la tourner) et laisser aller encore une fois 12 heures dans les mêmes conditions. Mouiller à nouveau le linge, il ne faut pas que la surface se sèche. Après les 24 heures vous pouvez cuire la focaccia ou vous mettez la pâte au frigo dans un récipient fermé (type Tupperware). Vous pouvez utiliser cette pate jusqu'à 5-6 jours après l'avoir préparé. Entre jour 2 à 4 elle est au top de son gout (meilleure que préparé tout de suite après 24 h).

Préparation de la focaccia

Vous étalez la pâte avec vos doigts sur la plaque à four, sans la triturer si possible. Ne pas utiliser le rouleau, la beauté est dans l'irrégularité. Avec un couteau inciser la pâte à rhombes.

Puis vous pouvez la faire « nature » avec juste un peu de sel et de l'huile d'olive ou avec du romarin, mais aussi ajouter tout ce que vous voulez. Voici quelques recettes sympathiques :

- Tomates cerise, origan, sel, huile d'olive : enfoncer bien les tomates coupées en deux avec la face coupée vers le haut. Ou si vous avez des grandes tomates vous faites des tranches très fines et vous couvrez toute la pâte avec. Ajoutez un peu de sel et généreusement d'huile d'olive. L'origan seulement en fin de cuisson.
- Asperges, écorce de citron, poivre, huile d'olive et parmesan (à cru après cuisson) : Couper les asperges en deux en longueur. Mettre dans un bol et mélanger avec de l'huile d'olive, sel, poivre et écorce de citron. Bien disposer sur la pâte. Après cuisson ajouter des écailles de parmesan sur la focaccia tiède.

- Mascarpone – gorgonzola, oignons, poivre : Couper l'oignon en rondelles fines, faire revenir dans une poêle avec un fil d'huile jusqu'à ce qu'elle commence à se dorer. Distribuer la mascarpone-gorgonzola (fromage qu'on trouve dans beaucoup de commerces) sur la pâte et ajouter les oignons cuits. Poivre après cuisson.

Cuisson

Mettre un peu d'eau dans la plaque, sous le papier de cuisson (méthode facile pour développer un peu de vapeur dans le four). Chauffer le four à 200 °C avec ventilation et chaleur depuis le fond. Cuire jusqu'à dorure parfaite – environ 25-30 minutes.