

PETIT CREUX

---

# Focaccia



Pour 4 personnes



Préparation : 30 minutes

Repos : 1 x 15 minutes + 2 x 12 heures

Cuisson : 25–30 minutes



Facile

1 kg de farine à tresse

Une pincée de levure de boulangerie sèche

2 cuillères à café de sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

6.5 dl d'eau tiède

Mettre la farine dans un bol. Creuser un puits et ajouter une petite pincée de levure sèche. Ajouter environ 1 dl d'eau tiède. Laisser les levures se réactiver pendant 15 minutes.

Ajouter le sel sur les bords (sans contact direct avec les levures), l'huile d'olive et le reste de l'eau. Commencer à pétrir dans le bol et, dès qu'une boule se forme, sur le plan de travail. La pâte doit être lisse et ne pas coller aux doigts. Ajouter un peu de farine si nécessaire.

Mettre la pâte dans le bol et couvrir avec un linge humide. Laisser reposer 12 heures à température ambiante.

Pétrir rapidement (juste pour la tourner) et laisser à nouveau reposer 12 heures dans les mêmes conditions (si nécessaire, humidifier le linge, pour éviter que la pâte ne sèche en surface).

Mettre un peu d'eau dans la plaque, sous le papier de cuisson (voir *Le grain de sel de Montimbert* au dos).

Abaisser la pâte avec les doigts, sans trop la triturer si possible. Avec un couteau, inciser la pâte en losange.

Pour une focaccia «nature», arroser la pâte d'huile d'olive et de fleur de sel. Parsemer de brins de thym ou de romarin.

Préchauffer le four à 200 °C avec air pulsé et chaleur de sole. Cuire entre 25 et 30 minutes, jusqu'à dorure parfaite.

### ***Garnitures, selon vos goûts et vos envies***

#### **Tomates cerise, origan, sel, huile d'olive**

Couper les tomates en deux et les enfoncer dans la pâte avec la face coupée vers le haut. Avec de grandes tomates, couper de très fines tranches et couvrir toute la pâte. Saler et arroser généreusement d'huile d'olive. Ajouter l'origan en fin de cuisson.

#### **Asperges, zeste de citron, poivre, huile d'olive et parmesan frais**

Couper les asperges en deux dans le sens de la longueur. Mettre dans un bol et mélanger avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et du zeste de citron. Bien disposer sur la pâte. Après la cuisson, ajouter des écailles de parmesan sur la focaccia encore tiède.

#### **Mascarpone-gorgonzola, oignons, poivre**

Couper les oignons en rondelles fines et les passer dans la poêle avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Répartir le mascarpone-gorgonzola (fromage disponible dans de nombreux commerces) et les oignons cuits sur la pâte. Ajouter le poivre après la cuisson.

# Le grain de sel de Montimbert



Une fois prête, la pâte à focaccia se conserve 5 à 6 jours. Il suffit de la mettre au frigo dans un récipient fermé hermétiquement. L'idéal est de la laisser reposer au frais entre 2 et 4 jours. Son goût est alors au top!



Ne pas utiliser de rouleau pour abaisser la pâte, la beauté est dans l'irrégularité.



Mettre un fond d'eau à même la plaque de cuisson permet de créer un peu de vapeur dans le four et de rendre la focaccia plus croustillante.