





RECETTE
AVEC



FOCACCIA AUX HERBES DE
PROVENCE



FOCACCIA AUX HERBES DE PROVENCE

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 15 g de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuillère à café d'herbes de provence
- 15 g de levure de boulanger
- 25 cl d'eau froide
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de semoule à polenta
- De la Fleur de sel

Préparation : 40 min

6 parts

Cuisson : 20 min

Préchauffez le four à 220°C (th.7).

Dans un grand saladier ou la cuve d'un robot, tamisez la farine, ajoutez le sel fin, le piment d'Espelette et les herbes de Provence. Faites un puits avec vos doigts.

Délayer la levure avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède et versez dans le saladier (ou la cuve du robot).

Terminez par l'eau et 10 cl d'huile d'olive.

Mélangez doucement (à l'aide de la feuille du robot) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Filmez et laissez pousser 1h dehors.

Rabattez la pâte avec la paume d'une main farinée, puis déposez sur une feuille de papier cuisson préalablement recouverte de polenta.

Étalez la pâte en forme de rectangle.

Laissez pousser 30 minutes à température ambiante, puis faites quelques empreintes avec un doigt, parsemez d'herbes de Provence, arrosez du reste d'huile d'olive et enfournez pour 10 à 12 minutes.

Saupoudrez de fleur de sel et servez.