



MINOTERIE



GRUPE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC



*Focaccia
aux tomates cerise*



Préparation : 2 h
6 personnes
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250 g farine
- 1 c. à café sel fin
- 15 g levure de boulanger fraîche
- 150 ml eau
- 3 c. à soupe huile d'olive

Garniture

- 3 c. à soupe huile d'olive
- 10 tomates cerise
- fleur de sel
- basilic frais



1. Dans un saladier ou la cuve de votre batteur, déposez d'abord la levure fraîche, puis la farine, et enfin le sel fin. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive et travaillez la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène et qui ne colle pas, après une dizaine de minutes à pétrir environ (cela a pour but de développer le réseau de gluten dans la pâte qui permettra de lui donner son élasticité.)
2. Une fois la pâte bien pétrie et élastique (elle se décolle alors des parois du saladier/de la cuve), laissez pousser une heure environ, sous un torchon, jusqu'à ce que la pâte double de volume. La levée est plus simple dans un endroit chaud (chauffage, poêle, devant la cheminée, dans le four à 30°C) et sans courant d'air.
3. Une fois la pâte levée, dégazez la en l'écrasant, le but étant de chasser l'air.
4. Une fois bien dégazée, mettez la pâte au frais pendant 12 heures environ, ou une nuit, sous un film alimentaire déposé au contact.
5. Elle continuera certainement à pousser au frais, le lendemain rabattez-la de nouveau puis à l'aide de vos mains et doigts, étalez-la dans une plaque pour le four sur un papier sulfurisé (vous pouvez aussi le faire sur une plaque propre et huilée).
6. N'hésitez pas à y mettre toutes vos traces de doigts ... Elles serviront pour déposer l'huile d'olive qui donnera tout son caractère à votre focaccia!

Préparation : 2 h
6 personnes
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250 g farine de blé t45
- 1 c. à café sel fin
- 15 g levure de boulanger fraîche
- 150 ml eau
- 3 c. à soupe huile d'olive

Garniture

- 3 c. à soupe huile d'olive
- 10 tomates cerise
- fleur de sel
- basilic frais



7. Laissez pousser une bonne demi heure jusqu'à ce que la pâte soit bien dodue.

8. Enfoncez vos doigts un peu partout sur la pâte, puis les tomates cerise. Enfin, finissez par un peu de fleur de sel et l'huile d'olive.

9. Enfournez à 200°C pendant 20 minutes environ.

10. La pâte doit sortir dorée.

11. Mangez la focaccia tiède, seule ou accompagnée de tartinades, ou même garnie. N'hésitez pas à remettre une petite rasade d'huile d'olive avant de la consommer, au dernier moment.