

# *La focaccia aux oignons*

## *Pour une focaccia de 30cm de diamètre (6 à 8 personnes)*

*500 g de farine*

*300 g d'eau légèrement tiède*

*15 g de levure de fraîche*

*10 g de sel*

*1 pomme de terre cuite et écrasée ou 2 cuillères à soupe de flocons de pomme de terre*

*3 cuil à soupe d'huile d'olive*

*2 cuil à café de sucre*

*1 kg d'oignons*

*1 à 2 cuillères à soupe de câpres*

*2 à 3 cuillères à soupe d'olives noires dénoyautées coupées en petits morceaux*

*Huile d'olive*

*Sel*

Diluez la levure dans l'eau tiède.

Dans un grand saladier versez la farine, ajoutez la pomme de terre cuite et écrasée, le mélange d'eau et de levure et le sucre. Mélangez et ajoutez l'huile d'olive et le sel. Pétrissez à la main pendant environ 15 mn (ou au robot pétrisseur pendant une dizaine de minutes). Formez une boule et couvrez-la d'un linge propre et légèrement humide. Laissez reposer 2 heures à température ambiante la pâte va bien gonfler (la mienne à plus que doubler de volume)

Épluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles. Mettez les lamelles dans un saladier remplis d'eau. Rincez et égouttez bien les lamelles avant de les faire cuire.

Dans une grande poêle, versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les oignons, salez et laissez cuire les oignons en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils colorent, sans brûler. 5 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les câpres et les olives. Otez du feu et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 220°C.

A la fin du temps de pousse divisez la pâte en deux, (une des deux parties doit être légèrement plus grosse que l'autre). Étalez le plus gros pâton dans un plat ou un cercle de 32 cm de diamètre en faisant remonter la pâte sur le bord.

Déposer la garniture aux oignons sur la pâte en laissant 1 cm de marge sur le bord de la pâte. Étalez le deuxième pâton d'un diamètre égal à celui du plat, déposez le sur la garniture et rabattez l'excédant de la pâte du dessous sur celle du dessus, appuyez dessus pour bien souder les deux pâtes.

Badigeonnez la focaccia d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et piquez-la avec une fourchette pour éviter qu'elle gonfle trop.

Enfournez à 220°C pendant 20-25 minutes selon votre four.