

Ma Foccacia

<http://www.lafeecreative.com/2023/10/ma-foccacia.html>

Pour 6 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».



Ingrédients :

250 g	Farine
150 ml	Eau tiède
6 g	Levure de boulanger fraîche (ou 12 g de levure de boulanger déshydratée)
4 g	Sel fin
50 ml	Huile d'olive
3 branches	Thym, romarin ciselés (au choix)
1 poignée	Olives noires dénoyautées
	Fleur de sel de Camargue

Préparation :

1. Réactiver la levure dans un peu d'eau légèrement tiédie (environ 10 minutes).
2. Mettre dans un bol batteur ou dans un cul de poule la farine, le sel et la levure réactivée (attention ! il est important que le sel et la levure n'entrent pas en contact tout de suite !). Pétrir pendant 5 minutes environ jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Ajouter les herbes (ou pas !) en fin de pétrissage.
4. Verser de l'huile d'olive sur une plaque de cuisson. Déposer la pâte dessus et l'étaler avec la paume de la main (ça se fait très facilement). Recouvrir d'un torchon et laisser pousser pendant 1 heure.
5. Au bout d'une heure, préchauffer le four à 180°C pendant 10 minutes.
6. Pendant ce temps, faire des trous en exerçant une légère pression du bout des doigts (astuce : se mouiller la main avant ! ça collera moins). Déposer dans chaque trou, une demie olive. Enfourner 20 à 25 minutes.
7. A la sortie du four, verser l'huile d'olive sur la foccacia et saupoudrer de fleur de sel (de Camargue).
8. Laisser refroidir une vingtaine de minutes avant de déguster.

Se déguste tiède ou froide ... idéale pour accompagner une salade de tomates !

Bon appétit !