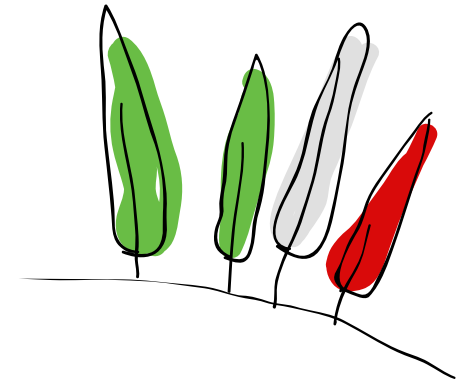




#2

Pour 8 petites focaccias

- 500 g de farine
- 25 g de levure fraîche
(ou 16 g de levure déshydratée)
- 250 à 300 ml d'eau tiédie
- 2 càc de sel fin
- 1 càc de sucre
- 3 càs d'huile d'olive
- 50 ml d'huile d'olive
- 50 ml d'eau



- Émiettez la levure puis diluez-la avec 3 càs d'eau tiédie et une pincée de sucre.
- Disposez la farine dans un saladier, répartissez le sel sur les bords puis versez le mélange levure au milieu. Ajoutez le sucre et l'huile d'olive puis l'eau tiédie et mélangez sans trop pétrir. (Ajustez la quantité d'eau pour que la pâte reste souple, élastique mais non collant).
- Formez 8 petites boules, huilez légèrement et couvrez à l'aide d'un torchon. Laisser reposer 20 minutes.
- Déposez les 8 boules de pâte sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Étalez-les à l'aide d'un rouleau en bois, en partant du centre et sans trop appuyer pour que les bulles de levée restent à l'intérieur. Laissez à nouveau reposer 20 minutes.
- Pendant ce temps, mélangez les 50 ml d'huile d'olive et les 50 ml d'eau, pour obtenir un épais mélange vert olive. Faites des trous dans la pâte avec les doigts. Versez le mélange huile et eau sur la pâte, de manière à remplir les trous. Laissez reposer de nouveau 20 minutes. (C'est là où vous commencez à vous dire que la focaccia cela se mérite...)
- Enfournez pour 25 minutes dans le four préchauffé à 220°C. A la sortie du four, la pâte doit être légèrement dorée.



Avant d'enfourner, vous pouvez ajouter sur la focaccia, toutes sortes d'herbes aromatiques (romarin, thym...) des graines (pistaches, pignons de pin...) ou encore des tomates séchées, du jambon cru, de la fêta...