



## Focaccia au romarin

*Un petit  
goût d'Italie*

*Pour 1 focaccia*

- 500 g de farine
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 250 ml d'eau
- 7 g de sel
- 2 càs d'huile d'olive
- Quelques brins de romarin

- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl d'eau
- 1 càc de sel fin

- Mélangez la farine et le sel. Diluez la levure fraîche dans 25 cl d'eau tiédie, puis versez-la dans la farine. Ajoutez l'huile d'olive.
- Mélangez pour amalgamer sans trop pétrir, ajoutez environ 2 à 3 cl d'eau pour obtenir la consistance voulue, soit une pâte souple, élastique mais pas trop collante. Formez une boule, huilez-la légèrement à même le saladier, couvrir d'un torchon et laisser reposer 10 minutes.
- Chemisez la plaque du four de papier sulfurisé. Y déposer la pâte, sans l'étaler, huilez légèrement la surface, et laissez reposer à nouveau 10 minutes.
- Passé ce délai, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau, en partant du centre et sans trop appuyer pour ne pas que s'échappent les bulles de la levée. Laissez reposer 20 minutes.
- Émulsionnez l'huile d'olive et l'eau avec une cuillère à café bombée de sel fin, pour obtenir un épais mélange vert olive. Faites des trous dans la pâte en y appuyant fortement les doigts, sans chercher à être régulier. Versez l'émulsion précédente sur la pâte, de manière à remplir les trous. Laissez reposer 20 minutes à nouveau.
- Saupoudrez la pâte de romarin et enfournez pour 25 minutes dans le four préchauffé à 220°C. La pâte doit être très légèrement dorée.