



FOCACCIA AU ROMARIN



Le déroulement : 15g de sel fin, 400g d'eau, 25g de levure fraîche, 5g de malt, 600g de farine Manitoba, 140g d'huile d'olive vierge extra, QS de fleur de sel, QS de romarin.

Faire fondre le sel dans l'eau tiède, ajouter le malt (ou le sucre semoule) et 40g d'huile d'olive. Verser le tout dans la cuve du robot, ajouter la moitié de la farine et mélanger au crochet ou au fouet plat pour obtenir une pâte homogène et assez liquide. Émietter dessus la levure fraîche et pétrir pendant 2 à 3 minutes. Incorporer ensuite le reste de la farine et pétrir à nouveau pour obtenir une pâte homogène et collante. Fleurer le plan de travail, y verser la pâte et la travailler pour lui donner une forme rectangulaire. La poser dans le moule à focaccia et la badigeonner avec 50g d'huile d'olive. Laisser pousser la pâte environ 1h30 à 30° jusqu'à ce qu'elle double de volume, la dégazer et lui faire recouvrir si nécessaire toute la surface du moule, la badigeonner à nouveau d'huile d'olive, parsemer le dessus avec un peu de fleur de sel et laisser pousser encore 30min. Presser la pâte avec les doigts pour faire des trous, ajouter le reste de l'huile d'olive, parsemer de romarin frais et laisser pousser encore 30min. Préchauffer le four à 200°/220° vaporiser la surface de la focaccia avec un peu d'eau et enfourner 20/25min. Si vous avez un four vapeur, pas besoin de vaporiser, choisir la cuisson mixte et laisser faire. Quand la focaccia est bien dorée la sortir du four, la laisser refroidir, la démouler et la couper.

