

Focaccia



DIFFICULTÉ

Intermédiaire



PRÉPARATION

6h



CUISSON

20 à 22 min



NOMBRE DE PÂTES

1

Ingrédients

- ✓ 500 g de farine Mulino Borghese
- ✓ 350 g (+ 25 g en fin de pétrissage) d'eau froide
- ✓ 9 g de sel
- ✓ 5 g de levure
- ✓ 25 g d'huile d'olive



- 1 Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur (il est possible de garder un peu d'eau que l'on ajoutera en fin de pétrissage, cela facilitera la formation du réseau de gluten).
- 2 Pétrir 5 min en vitesse lente et 8 min en vitesse rapide. La pâte doit se détacher des bords de la cuve.
- 3 Sortir la pâte de la cuve et la déposer dans un saladier huilé, couvrir le saladier avec du film alimentaire ou un torchon humide.
- 4 Laisser reposer la pâte 1 h 30 à 2 h à température ambiante, la pâte doit doubler de volume.
- 5 Étaler la pâte dans un plat à tarte sur une feuille de cuisson préalablement huilée.
- 6 Si la pâte a trop d'élasticité, la laisser se détendre 10 min et finir d'étaler.
- 7 Laisser pousser 1 h à 1 h 30 à température ambiante.
- 8 Badigeonner généreusement d'huile d'olive et piquer la pâte avec le bout des doigts. Garnir avec des tomates cerises et des olives.
- 9 Préchauffer un four à 250° C et cuire 20 à 22 min. La focaccia doit prendre une jolie couleur dorée.
- 10 **Astuce** : Pour la cuisson de la focaccia, nous vous conseillons de verser 200 ml d'eau dans une plaque au moment de l'enfournement. Ce procédé permettra de créer une atmosphère humide dans l'enceinte du four, rendant la focaccia moelleuse et croustillante