



Escapade à Rome

Focaccia

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)
Env. 600 g, 2 focaccias

- 350 g de farine
- 240 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

Garniture (1 focaccia)

- 100 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 50 g de tomates cerises
- 80 g de burrata
- 30 g d'anchois
- 20 g de pignons de pin toastés
- 10 g de feuilles de basilic
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez progressivement la moitié de la farine. Mélangez bien tous les ingrédients. Versez petit à petit le reste de la farine. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Vous noterez que la pâte est très collante. N'ayez crainte, c'est normal ! Laissez-la simplement reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Replacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour que la levure agisse. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler. Divisez-la en deux portions et laissez-la revenir à température ambiante.

Préparation de la pizza

Commencez par fariner votre plan de travail. Sortez ensuite la pâte de son récipient, et posez-la sur la surface farinée. Abaissez délicatement la pâte du bout des doigts pour lui donner une forme ovale. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire à blanc pendant 5 minutes à 300 °C. Au bout de 5 minutes, ajoutez la mozzarella et poursuivez la cuisson pendant 4-5 minutes. Lorsque la croûte est parfaite, sortez la focaccia du four. Garnissez de tomates cerises, burrata, anchois et pignons de pin. Arrosez d'huile d'olive, et c'est prêt !