



Difficulté:  
**facile**



Préparation:  
**60min**



Cuisson:  
**20min**



Personnes:  
**4**

## Focaccia

Faite maison!

Superbe recette de Focaccia dégustée sur le blog [C'est ma fournée](#). L'essayer c'est l'adopter!!! Cette recette se déguste et surtout se partage avec tous ses amis! Comme l'excellente blogueuse le décrit: "Le pouvoir addictif de cette focaccia est anormalement élevé, et vous ne pourrez lutter...vous tomberez dedans sans vous en rendre compte, vous savourerez chaque bouchée, et, avant de dire ouf, vous contemplerez tristement les dernières miettes qui resteront là!" Miam !

### Liste d'ingrédients

- 1 500g de farine type 45
- 2 20g de levure de boulanger bien fraîche
- 3 8g de sel
- 4 15g d'huile d'olive délicieuse
- 5 300g d'eau tiède
- 6 30g d'eau
- 7 30g d'huile d'olive
- 8 1cc de sel
- 9 Romarin frais ou thym



**1**

Pour réaliser cette focaccia, il y a 4 temps de pose : 10mn, 10mn, 20mn et 20mn. Respectez-les bien même si ce n'est pas comme cela que vous avez l'habitude de faire une pâte levée.

**2**

En été (s'il fait chaud !) vous pouvez laisser lever la pâte à température ambiante, mais mettez-la à chaque fois dans un four à 40° en hiver, sinon vous pourrez toujours attendre...

**3**

Dans la cuve du robot, émiettez la levure, et mélangez-la à l'eau tiède. Ajoutez la farine, puis l'huile (les 15g seulement) et le sel.

**4**

Pétrissez longuement à vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte bien souple. Si vous souhaitez y incorporer des ingrédients (comme des olives par exemple), faites-le maintenant et continuez à pétrir quelques instants pour que tout soit bien incorporé; les ingrédients doivent contenir le moins d'humidité possible).

**5**

La pâte ne doit pas être collante, mais si vous respectez au gramme près les proportions elle sera parfaite.

**6**

Mettez la pâte en boule, huilez-la légèrement, et déposez-la dans un saladier, puis couvrez et laissez reposer 10mn.

**7**

Déposez ensuite délicatement la pâte sur une exopat ou sur du papier sulfurisé, le tout posé sur une plaque et laissez lever encore 10mn.

**8**

Étalez ensuite délicatement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sans appuyer pour ne pas détruire les bulles d'air. Laissez à nouveau détendre 20mn.

**9**

Dans un verre, mélangez 30g d'eau, 30g d'huile d'olive, et 1cc de sel. Il faut bien émulsionner le mélange qui doit prendre la consistance d'une vinaigrette. Pour cela la cuillère magique est l'idéal.

**10**

Au bout de 20mn, faites des trous avec les doigts en appuyant fortement, et versez l'émulsion huile/eau/sel sur la pâte, afin que tous les trous soient bien remplis (la quantité va vous paraître très importante c'est normal tout va bien), et

**11**

Dix minutes avant la fin de ce dernier temps de pose, préchauffez votre four à 200° chaleur tournante, et enfournez la focaccia lorsqu'elle a fini de lever, pour une durée de 20mn. Elle doit être juste dorée. Surveillez bien la fin de cuisson.

**12**

Et voilà, c'est prêt! Cette focaccia est d'un moelleux étonnant!

laissez à nouveau lever 20mn  
(saupoudrez de romarin ou de tout ce  
que vous voulez...).