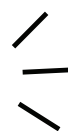




Focaccia AUX OLIVES



et aux tomates séchées



Personnes

6

Temps de préparation

15mn

Temps de cuisson

60mn

Temps de repos

75mn

Pour la pâte :

Eau : 35 centilitres

Farine de blé T 45 : 625 grammes

Sel fin : 12 grammes

Branches de romarin : 3 pièces

Huile d'olive : 3 centilitres

Moulin à poivre : 5 tours

Pétales de tomate confite : 9 pièces

Levure de boulanger : 30 gramme

Huile d'olive : 6,5 centilitres

Pour la garniture :

Fleur de sel : 5 pincées

Olives vertes : 40 grammes

Dans un bol, verser l'eau tiédie et émietter la levure de boulanger. Mélanger au fouet pour obtenir une préparation homogène.

Ajouter par dessus la farine, l'huile et le sel, mélanger à la main puis amalgamer tous les ingrédients ensemble, jusqu'à obtenir une pâte souple. Bouler et pétrir la pâte quelques minutes pour la rendre lisse et élastique. La placer dans un saladier et effectuer la levée de la pâte : enfourner votre saladier, activer la fonction levage de pâte en allant dans «Fonction traditionnelle», puis «Fonctions Spéciales». Enfin, sélectionner «Levage de pâte». Laisser lever 40 min à 40°C. Préchauffer le four en fonction mixte vapeur-chaleur pulsée à 200°C, niveau vapeur 1. Remplir le réservoir avec 1,5 litre d'eau. Huiler une plaque à pâtisserie et abaisser la focaccia du bout des doigts sans trouser la pâte. Laisser reposer à nouveau 15 minutes.

La saupoudrer de romarin haché, de fleur de sel, de poivre et de traits d'huile d'olive. Ajouter les olives vertes et les tomates séchées. Enfouner 20 à 25 minutes à 180°C. Servir chaud ou tiède.



TRUC DU CHEF



L'ajout de vapeur est essentiel pour un bon pain : le niveau 1 permet une mie moelleuse et une croûte bien dorée !