

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Focaccia au romarin

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

250 g de farine blanche

5 cl d'huile d'olive

12 g de levure boulangère fraîche

15 cl d'eau tiède

1 cuillère à café de sel

Quelques brins de romarin

Fleurs de sel

Préparation :

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans l'eau tiède.

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel et l'huile d'olive. Ajoutez l'eau avec la levure. Mélangez le tout, n'hésitez pas à le faire à la main.

Pétrissez la pâte sur un plan de travail pendant 10-15 min sinon faite le au robot électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Remettez la pâte dans le saladier, couvrez-la d'un linge propre puis laissez pousser 1h dans un endroit tiède.

Après ce temps, dégazez la pâte en la pressant avec votre poing.

Lorsque la pâte a levé, aplatissez-la avec les mains sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en forme rectangle ou en ovale comme la mienne. Ensuite, faites des petits trous avec les doigts sur le dessus et versez un bon filet d'huile d'olive. Puis, ajoutez de la fleur de sel et des feuilles de romarin, que vous allez légèrement presser dans la pâte.

Laissez lever encore une fois pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C puis mettez la focaccia à cuire pendant 20 minutes.

Dégustez-la tiède ou froide.