



### **La Focaccia barese**

*Une recette de Domingo Schingaro, chef exécutif de Borgo Egnazia*

#### **Ingrédients**

- 350 g de farine
- 250 g de semoule de farine de blé dur
- 350 ml d'eau
- environ 8 g de levure fraîche
- 5 g de sucre
- 10 g de sel
- 150 g de purée de pommes de terre

1. Tout d'abord, ajoutez de l'eau dans un bol avec la levure, puis ajoutez du sucre pour la faire fondre et l'activer plus rapidement et remuez bien à l'aide d'une cuillère à café.
2. Si vous ne disposez pas d'un pétrin professionnel, vous pouvez utiliser un batteur chauffant pour pétrir la pâte. Bien sûr, vous pouvez aussi pétrir la pâte manuellement (la méthode est la même), mais la vitesse et le mouvement effectués par un pétrin professionnel rendent la pâte plus élastique.
3. Ajoutez un peu de farine dans le pétrin, puis ajoutez la semoule de farine de blé dur, la purée de pommes de terre et un peu d'eau. Réglez le pétrin sur 5 minutes et laissez-le fonctionner.
4. Pendant ce temps, coupez chaque tomate cerise en deux et ajoutez un peu plus d'eau à la pâte.

5. Au bout de deux minutes environ, ajoutez le reste de l'eau, la levure et une pincée de sel à la pâte, puis attendez que le pétrin ait fini de fonctionner.
6. Si vous travaillez avec les paumes des mains, travaillez la pâte sur la planche à découper pendant 8 à 10 minutes. Massez-la jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène et élastique, formant une belle boule lisse.
7. Mettez la pâte dans un bol, ajoutez un peu plus de semoule et laissez reposer pendant environ 4 ou 5 heures, couvert d'une serviette.
8. Divisez la pâte en deux parties (pour deux moules) et roulez-les correctement dans un moule, après les avoir graissées avec un peu d'huile d'olive extra vierge.
9. Il est maintenant temps d'assaisonner les pâtes. Pressez les tomates cerises que vous avez coupées auparavant et pressez-les sur la surface de la pâte. Laissez le jus de tomate tomber sur la pâte de la focaccia. Remplissez la surface de la pâte avec les tomates cerises, pour que la focaccia soit plus huileuse.
10. Mettez maintenant des olives, pressez-les dessus, puis de l'origan, du poivre râpé et du sel, et graissez de façon abondante les surfaces avec de l'huile d'olive extra vierge.
11. Laissez-les reposer pendant environ 20/30 minutes, toujours recouvertes d'une serviette.
12. Faites-les cuire au four à 250° pendant environ 25 minutes.

### **Borgo Egnazia**

Strada Comunale Egnazia, 72015 Savelletri, Fasano BR (au cœur des Pouilles)