



Focaccia au romarin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Chez Olivier & Co

- Huile Olive & orange fraîches pressées
- Huile d'olive d'été Bio

Au marché

- 250 g de farine de gruau type 45
- 15 cl d'eau
- 6 g de levure fraîche de boulanger (ou 3 g de levure sèche de boulanger)
- 1 branche de romarin
- Fleur de sel

1. Dans un grand bol, mélangez la farine avec une 1-2 cuillères à café de fleur de sel, ajoutez la levure émiettée et un tiers d'eau, pétrissez, puis ajoutez encore un peu d'eau et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, mélangez et ajoutez enfin le restant d'eau sans cesser de mélanger.
2. Vous devez obtenir une pâte qui se tient mais pas lisse. Recouvrez le bol d'un linge et laissez lever pendant 2 heures à température ambiante (idéalement à 25°C). La pâte va doubler de volume.

3. Tapissez de papier cuisson une plaque rectangulaire, huilez légèrement et déposez la boule de pâte sans y toucher.
Laissez-la lever dans le four éteint 30 mn, elle va développer des bulles. Dans un petit bol, versez 4 cuillères à soupe d'eau, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe d'huile olive & orange. Étirez délicatement la pâte vers les parois de la plaque en formant des trous et en lui conservant des bulles d'air.
4. Versez par-dessus le mélange eau/huile et laissez de nouveau lever four éteint 30 mn.
5. Sortez la plaque du four, allumez-le en four traditionnel sur 220°C et laissez préchauffer 10 mn.
6. Déposez des petits bouquets d'aiguilles de romarin sur la pâte et enfournez pendant 20 mn, la croûte doit être bien dorée.
7. Servez pour l'apéro tiède ou froid avec des petits bols d'huile d'olive ou à olive & orange.