

Une recette de Georgette

Focaccia au romarin

La focaccia au romarin

Georgette

Ingrédients

- ☆ 500 gr de farine
- ☆ 21 gr de levure de boulanger
- ☆ 2 cc de sel
- ☆ 1 cc de sucre
- ☆ 3 dl d'eau
- ☆ 3 cs d'huile d'olive

Préparation au Kitchenaid

- 1) Mettre le $\frac{1}{2}$ cube de levure (entier 42 gr) émietté dans le bol ;
- 2) Mélanger avec un peu d'eau tiède (prise sur le 3 dl) et ajouter le sucre ;
- 3) Laisser reposer 10 min. ;
- 4) Ajouter la farine et le sel ;
- 5) Pétrir pendant 10 min. ;
- 6) Laisser reposer et repétrir 5 min. encore.

Une fois la pâte lisse, retirer du bol, faire une boule et la mettre dans un saladier en verre et mettre au four à 35°C max pendant ~ 1h-1½h (pas en été il fait assez chaud), mettre un bol d'eau au fond du four en même temps.

Une fois la pâte levée

- 7) La déposer sur un papier sulfurisé légèrement graissé, se mettre un peu d'huile d'olives sur les mains pour faciliter le travail ;
- 8) Étaler à la main sur la surface de la plaque à four ;
- 9) Laisser encore reposer 10 min. ;
- 10) Faire des trous avec les doigts dans la pâte ;
- 11) Badigeonner avec un mélange huile/eau (3 cs de chaque) ou huile seulement (3 cs également) ;
- 12) Ajouter le romarin et la fleur de sel.

Cuisson

10 à 20 min. (selon cuisson désirée) dans un four préchauffé à 200°C chaleur tournante.