

Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
eau tiède	475 gr
sel	10 gr
farine	625 gr
levure fraîche	25 gr
Huile d'olive	50 gr
Orties	(cuites)
Feta	

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Ajouter l'huile d'olive en plusieurs fois.

3. Ajouter ensuite les orties cuites et la feta.

4. Couvrir et laisser reposer/monter pendant 30 à 60 minutes.

5. Façonner la focaccia, éventuellement dans un moule à génoise. Laisser reposer encore 30 minutes.

6. Préchauffez le four à 220°C.

7. Badigeonner d'un mélange huile/eau et faire des "trous" avec les doigts.

8. Cuire à 220°C pendant 20 à 30 minutes.
