

Ingrédients pour 1 focaccia

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------|---------------------------------|
| farine pour pizza | 500 gr |
| eau | 350 gr |
| Levure de boulanger | 21 gr (ou 7 gr de levure sèche) |
| sel | 12 gr |
| Sucre semoule | 8 gr |
| Huile d'olive | QS |
| Huile d'olive | 110 gr |
| Ail des ours | 35 gr |
| Pistache | 35 gr (émondée) |
| Zeste de citron bio | 1 zeste |

Préparation

1. Diluer la levure et le sucre avec 50gr d'eau. Mélanger la farine et l'eau restante (300gr). Laisser reposer 20 minutes. Ajouter la levure liquide et pétrir ensuite pendant 5 minutes au batteur à petite vitesse ou à la main. Ajouter ensuite le sel et pétrir à nouveau 3 minutes.

2. Une fois que la pâte est bien souple, la façonner en boule et la mettre dans un plat avec un peu d'huile d'olive. Façonner à nouveau le pâton en l'enrobant d'huile.

3. Laisser pousser la pâte 1h00 à température ambiante.

4. Entre-temps, préparer la purée avec l'ail des ours en mixant tous les ingrédients.

5. Dégazer le pâton et l'étaler sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Le badigeonner d'une purée d'ail des ours. Laisser lever à nouveau 1H00. Préchauffer le four à 190°C.

6. Verser le reste de la purée et enfoncer vos doigts dans la pâte tous les 2 cm. Enfin, assaisonner d'un peu de bon sel.

7. Cuire au four 25 minutes et ... Bon appétit :-)
