

Ingrédients pour 14 personnes

Ingrediant	Quantité
farine à pizza	500 gr
eau	250 ml (jusqu'à 300ml)
levure fraîche	20 gr
sel	12 gr
sucré	8 gr
Huile d'olive	2 c. à s.
huile olive	50 gr
eau	50 gr
Fleur de sel	1 c. à s.
Origan	4 c. à s. (finement ciselé)

Préparation

1. Creuser la farine en fontaine, sur le plan de travail ou dans un grand récipient. Déposer sur le côté droit le sel, sur le côté gauche le sucre.

2. Émietter la levure fraîche au centre de la fontaine. Ajouter l'huile et un peu d'eau. Malaxer la levure avec les liquides pour la dissoudre.

3. Faire tomber dans le liquide un peu de farine avec le sucre, mélanger.

4. Incorporer progressivement la farine et l'eau en pétrissant, en terminant par la farine contenant le sel. Pétrir vigoureusement la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle ait une consistance souple et élastique.

heure à température ambiante (ou dans un four froid fermé).

6. Huiler une plaque à pâtisserie. Y abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 cm à l'aide des doigts. Ce qui permet en même temps de creuser des trous sur toute la surface de la pâte du bout des doigts. Couvrir d'un essuie et laisser lever 30 minutes.

7. Réaliser l'émulsion en mélangeant l'eau, l'huile, le sel et l'origan finement ciselé.

8. Verser l'émulsion sur la pâte, elle va se loger dans les trous réalisés avec le pouce . Si vous souhaitez une focaccia plus ou moins moelleuse - et grasse ;-) - vous pouvez adapter la quantité d'émulsion. Avec les quantités indiquées, elle sera déjà bien moelleuse et fondante !

9. Laisser lever encore 15 minutes, le temps de préchauffer le four à 210°C.

10. Cuire 20 à 30 minutes en fonction du four et de l'épaisseur de votre focaccia

11. Parfaite en apéritif, découpée en petits carrés, pour remplacer le pain en lunch, ou à manger sur le pouce. Vous pouvez varier les épices, les herbes, et la garnir à la manière d'une pizza
