

FOCACCIA à LA TOMATE SéChÉE ET BASILIC



Temps de préparation: 7mn - Temps de cuisson: 2h 20mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 150g Eau
- 15g Levure boulangère fraîche
- 125g Lait demi écrémé
- 500g Farine de blé
- 80g Huile d'olive
- 1cc Sel fin
- 100g Tomates séchées dans l'huile
- 10 feuilles Basilic frais
- 1 pincée Gros sel
- 4 à 5 tours Poivre moulu

Préparation:

- Mettre l'eau, la levure, le lait, la farine l'huile d'olive, le sel puis pétrir 5 min
 - Une fois le pétrissage terminé. Travailler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Ramener les bords de la pâte 4 fois.
 - Former une boule et la transvaser dans un saladier le couvrir avec un torchon.
 - Laisser reposer la pâte pendant 1 à deux heures, jusqu'à qu'elle ait doublé de volume.
 - Une fois la première pousse terminée. Couper la pâte en deux.
 - Aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie environ 2 cm.
 - A l'aide d'un couteau qui coupe très bien faire 7 entailles en forme d'épis puis transvaser la focaccia sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
 - Laisser repousser une fois pendant 1h recouverte d'un torchon
 - Une fois la deuxième pousse terminée. Placer un petit récipient rempli d'eau au fond de votre four puis préchauffer le four chaleur en haut & en bas à 230°
 - Placer le basilic et 3cs d'huile d'olive, 1cs d'eau, le gros sel dans le bol puis mixer 10 sec/ vitesse 6.
 - A l'aide d'un pinceau de cuisine badigeonner les focaccia.
 - Enfourner 10 à 12 minutes à 230° chaleur en haut & en bas.
- Une fois sorti du four donner quelques tours de moulin à poivre