FOCACCIA AU ROMARIN

Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 320g Eau
- 20g Levure fraîche
- 1cc Sucre
- 60g Huile d'olive
- 420g Farine
- 2cc Sel
- 3 brins Romarin frasi

Préparation:

- Huiler un grand saladier d'huile d'olive et réserver.
- Mettre 50 g d'eau, 20g levure boulangère et 1cc de sucre dans le bol, puis chauffer 2 min/37°C/vitesse 2.
- Ajouter les 250 g d'eau restants, 40g d'huile d'olive, 420g farine et 2cc sel, puis pétrir 2 min/pétrir Transvaser sur un plan de travail fariné. Ramener les bords de la pâte 3-4 fois vers le centre, la rouler en boule, puis la poser dans le saladier préparé. Couvrir d'un torchon et laisser pousser 1-2 heures à température constante (à l'abri des courants d'air). La pâte doit doubler de volume. Nettoyer le bol.
- Préchauffer le four à 200°C : Huiler une plaque d'huile d'olive et y poser la pâte. Avec les doigts, l'étaler sur toute la surface disponible, en veillant à former une bordure plus épaisse tout autour. Couvrir d'une feuille de film alimentaire légèrement huilée sur la surface inférieure. Laisser pousser à nouveau 30 minutes environ.

- Mettre 20g huile d'olive et 20g eau dans le bol, puis émulsionner 10 sec/vitesse 4. Retirer la feuille de film alimentaire, puis à l'aide d'un couteau, réaliser de petites entailles sur la surface de la focaccia. Parsemer de romarin et de gros sel, puis badigeonner uniformément la surface avec l'émulsion préparée à l'aide d'un pinceau de cuisine. Enfourner et cuire 20-30 minutes à 200°C. Sortir du four, couper en tranches, puis servir chaud ou froid.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com