

FOCACCIA à L'OIGNON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 100g Lait
- 25g Levure fraîche
- 10g Sucre
- 250g Eau
- 600g Farine
- 95g Huile d'olive
- 1 cs Sel
- 2cc Sel

Préparation:

- Huiler un saladier à réserver
- Mettre 100g lait, 25g levure boulangère et le sucre dans le bol, puis chauffer 2 min/37°C/vitesse 2.
- Ajouter 200g eau, 600g farine, 50g huile d'olive et 1cs rase de sel, puis pétrir 4 min/pétrir

Transvaser la pâte 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, 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 200°: Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la poser sur la plaque préparée. L'étaler avec les doigts en rectangle (la taille de la plaque) puis former tout autour une bordure plus épaisse. Disposer harmonieusement les oignons sur la surface de la pâte et réserver.

- Mettre 45g huile d'olive, 50g eau et 2cc sel dans le bol, puis émulsionner 10 sec/vitesse 4. Répartir uniformément l'émulsion sur les oignons et la pâte, puis laisser de nouveau pousser 30 minutes environ. Enfourner et cuire 25-30 minutes à 200°C. A la sortie du four, laisser refroidir légèrement avant de servir coupée en tranches.