
FOCACCIA

DE TRISTAN PEUGEOT

<https://peugeot-tristan.fr>

INGREDIENTS

- 500 g de farine dont au moins 60% de farine de blé raffinée (T45 ou T55)
- 300 g d'eau
- 1/2 cube de levure fraîche (plus efficace) ou 1 sachet de levure boulangère sèche
- 8 g de sel
- 90 g d'huile d'olive dont 60 g pour la préparation
- pour l'assaisonnement : thym et fleur de sel

PREPARATIONS

- Diluez la levure dans votre eau tiède (attention pas chaude, sinon la levure ne prend pas).
- Ajoutez la farine, le sel et 60 g d'huile.
- Pétrir pendant 10mn.
- Laissez lever au moins 2h dans un espace proche d'une source de chaleur (fenêtre au soleil, radiateur...) avec un torchon humide sur le dessus.
- Étalez la pâte dans un plat à gratin. Marquez à l'aide de vos doigts puis huilez avec 30g d'huile d'olive environ. Assaisonnez à l'aide du thym et de la fleur de sel le dessus de la focaccia.
- Laissez à nouveau lever 2h.
- Cuire au four 20mn à 200°.
- Huilez à nouveau le dessus à la sortie du four.

