



Recette

Focaccia à la tomate

L'odeur de l'Italie dans votre assiette.

30 Min.

Temps de préparation



120 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

GARNITURE

250 g de tomates cerises, coupées en deux **De saison**

2 petits oignons rouges, en fines rondelles **De saison**

100 g d'olives noires, dénoyautées, coupées en deux

8 branches de romarin

sel, poivre

4 cs d'huile d'olive ou d'huile de colza

PÂTE

450 g de farine

1 cc de sel

1/2 cc de sucre

20 g de levure

2.5 à 3 dl d'eau

2 cs d'huile d'olive ou d'huile de colza

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE

- Papier sulfurisé pour la plaque

Voici comment faire

PÂTE

Mélanger la farine, le sel et le sucre et former un puit. Dissoudre la levure dans un peu d'eau et verser dans le puit avec le reste d'eau et l'huile. Tout mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Recouvrir et laisser gonfler jusqu'au double du volume pendant 1 heure à température ambiante.

Diviser la pâte en 4 morceaux de même taille. Abaisser les morceaux en pâtes ovales d'env. 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Poser les pâtes sur 2 plaques préparées et laisser gonfler encore pendant 15 à 20 minutes. Répartir ensuite les tomates et tous les ingrédients restants jusque et avec le romarin et assaisonner.

CUISSON

Faire cuire pendant 15 à 20 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 190 ° C (chaleur tournante). Sortir les focacce, verser de l'huile dessus et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Servir tiède ou froid.