



That's Amore!



FOCACCIA ITALIENNE



Ingrédients : 500gr de farine à pain, 1 sachet de levure de boulanger (7gr), 1 c. à café de sel fin, 340ml d'eau, 2 c. à soupe d'huile d'olive, fleur de sel, 150gr de poivrons grillés, 2 poignées d'olives noires dénoyautées, 150gr de billes de mozzarella, 100gr d'artichauts marinés égouttés, une dizaine de tomates confites, quelques feuilles de basilic.

Versez la farine dans le bol du robot, avec le crochet, ajoutez la levure et mélangez. Ajoutez ensuite le sel et une cuillère d'huile d'olive. Démarrez le robot à vitesse lente et ajoutez l'eau petit à petit : vous n'êtes pas obligés de tout mettre, vous devez obtenir une pâte lisse et homogène qui se décolle des parois du bol. S'il y a trop d'eau, ajoutez de la farine. Couvrez avec du papier film et laissez doubler de volume, pendant 2 à 3 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Travaillez la pâte sur le plan de travail fariné et donnez-lui une forme rectangulaire, d'un centimètre d'épaisseur. Transférez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de fleur de sel, étalez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faites-la pénétrer dans la pâte en enfonceant avec les bouts des doigts. Cuisez à 220°C pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir puis garnissez-la avec les olives, les tomates, les poivrons, les artichauts, la mozzarella. Terminez avec quelques feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive.