FOCACCIA

RÉALISATION :

500g de farine type 45
10g de levure de boulanger fraîche (ou 4g de sèche)
8g de sel
15g d'huile d'olive
300g d'eau tiède

Pour l'émulsion :

30g d'eau
30g d'huile d'olive
1cc de sel
+ éventuellement du romarin frais (une merveille...)

Pour réaliser cette focaccia, il y a **4 temps de pose : 10mn, 10m, 20mn et 20mn**. Respectez-les bien même si ce n'est pas comme cela que vous avez l'habitude de faire une pâte levée. **Je précise qu'en été (s'il fait chaud !) vous pouvez laisser lever la pâte à température ambiante, mais mettez-la à chaque fois dans un four à 40°en hiver, sinon vous pourrez toujours attendre...**
Dans la cuve du robot, émiettez la levure, et mélangez-la à l'eau tiède.
Ajoutez la farine, puis l'huile (les 15g seulement) et le sel.
Pétrissez longuement à vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte bien souple. Si vous souhaitez y incorporer des ingrédients (comme des olives par exemple), faîtes-le maintenant et continuez à pétrir quelques instants pour que tout soit bien incorporé; les ingrédients doivent contenir le moins d'humidité possible).
La pâte ne doit pas être collante, mais si vous respectez au gramme près les proportions elle sera parfaite.
Mettez la pâte en boule, huilez-la légèrement, et déposez-la dans un saladier, puis couvrez et laissez reposer **10mn**.
Déposez ensuite délicatement la pâte sur une exopat ou sur du papier sulfurisé, le tout posé sur une plaque et laissez lever encore **10mn**.
Etalez ensuite délicatement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sans appuyer pour ne pas détruire les bulles d'air.

Laissez à nouveau détendre **20mn**.
Dans un verre, mélangez 30g d'eau, 30g d'huile d'olive, et 1cc de sel. Il faut bien émulsionner le mélange qui doit prendre la consistance d'une vinaigrette. Pour cela la cuillère magique est l'idéal.
Au bout de 20mn, faîtes des trous avec les doigts en appuyant fortement, et versez l'émulsion huile/eau/sel sur la pâte, afin que tous les trous soient bien remplis (la quantité va vous paraître très importante c'est normal tout va bien), et laissez à nouveau lever **20mn** (saupoudrez de romarin ou de tout ce que vous voulez...).

Dix minutes avant la fin de ce dernier temps de pose, préchauffez votre four à 240°chaleur tournante,

Enfournez la focaccia lorsqu'elle a fini de lever, pour une durée de **20mn**. Elle doit être juste dorée. Surveillez bien la fin de cuisson. (hummmm.....cette odeur de romarin s'échappant du four....)
Cette focaccia est d'un moelleux étonnant. Elle est IN-RA-TA-BLE ! Vous m'en direz des nouvelles...

Vous avez la possibilité de ne pas mettre de sel dans l'émulsion huile/eau, et de saupoudrer la focaccia de fleur de sel avant d'enfourner. Je trouve que c'est meilleur !

Pour la garniture : on peut mettre des tomates, des câpres, des anchois, des olives et tous les fromages que vous aimez.

Autrement dit : pour la garniture faite ce que vous voulez