



# jardins du nord



## Focaccia toscane



### Ingrédients pour 3 personnes

- ⇒ 250gr de farine type 45
- ⇒ 5 gr de levure de boulanger fraîche
- ⇒ 4 gr de sel
- ⇒ 2,5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ⇒ 1 gousse d'ail
- ⇒ 1 cuil. à soupe d'origan séché

## Préparation

- ⇒ Émiettez la levure dans le bol d'un robot avec 30 cl d'eau tiède. Laissez reposer 5 min puis ajoutez la farine, 2 cuil. à soupe d'huile et le sel. Pétrissez lentement au robot, 10 min : la pâte doit rester collante.
- ⇒ Ramassez la pâte en boule, huilez-la légèrement pour que sa surface ne sèche pas, déposez-la dans un saladier, couvrez et laissez reposer 20 min.
- ⇒ Etalez la pâte en rectangle sur une plaque tapissée de papier cuisson, en lui donnant une épaisseur d'1 cm. Laissez à nouveau reposer 20 min à température ambiante.
- ⇒ Fouettez 2 cuil. à soupe d'huile d'olive dans un verre avec autant d'eau. Incorporez l'ail pelé et pressé et l'origan.
- ⇒ Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
  
- ⇒ Faites des trous avec les doigts sur la pâte en appuyant fortement, et versez l'émulsion à l'ail pour bien remplir ces trous. Laissez à nouveau reposer 20 min, puis enfournez pour 20 min environ, jusqu'à ce que la focaccia soit bien dorée. Servez encore chaud ou même froide.



*Cuisinez, savourez...*

**Fiche :** 🌸 2021 JDN jardins du nord

**Photos :** du net