

Foccacia

Recette traduite de [Food 52](#).

Ingrédients

- 500 mL d'eau chaude
- 11g de levure boulangère
- 400g de farine blanche (T45)
- 400g de farine semi complète (T65)
- 250g de restes de pommes de terre écrasées
- 10g de sel
- 40g + 2 cuillère à soupe d'huile d'olive

Recette

Étape 1

Dans un récipient (bol, verre doseur, ...) mélanges l'eau chaude et la levure, couvres et laisse pousser (jusqu'à ce que de la mousse apparaisse: environ 5 minutes).

Option: Ajoute une cuillère à café de sucre pour accentuer le process si la levure n'est pas de très bonne qualité.

Étape 2

Dans un saladier, mélange les farines, les pommes de terre en purée et le sel. Mélange jusqu'à ce que ça soit bien homogène.

Étape 3

Quand la levure à commencée à mousser, incorpore les 40g d'huile d'olive dans le saladier. Puis incorpore progressivement le mélange d'eau & de levure. Continue à mélanger jusqu'à ce que la

pâte s'assemble.

Si la pâte est collante, gresse tes mains avec de l'huile d'olive. Pétris jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique (5-10min). La pâte sera collante et humide: ne t'inquiète pas si elle colle au fond et aux parois du saladier.

Étape 4

Verse 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un grand saladier propre et l'étaler pour l'enrober.

Étape 5

À l'aide d'une spatule huilée, racle la pâte dans le saladier préparé. Mets un peu d'huile d'olive sur les mains et remue la pâte pour l'enduire d'huile. Pétris plusieurs fois pour former une boule lisse.

Couvre le bol d'un torchon humide et laisse lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit environ 1 heure.

Étape 6

Recouvre une plaque de cuisson de four de papier sulfurisé. Verse 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sur le papier sulfurisé. À l'aide de tes mains, étale l'huile pour recouvrir uniformément le papier et les parois de la plaque.

Avec tes mains huilées, perce la pâte levée et place-la sur la plaque préparée. Retourne la pâte pour l'enduire d'huile.

Étends la pâte pour qu'elle s'adapte à la plaque de cuisson. Si la pâte ne s'étire pas complètement, laisse la reposer 5 minutes et étale la un peu plus.

Recouvre la pâte d'une pellicule plastique sans la serrer. Laisse lever pendant 1 heure.

Étape 7

Préchauffe le four à 220°C.

Étape 8

Avec tes doigts, presse délicatement la pâte pour former de petites empreintes. Arrose d'un peu plus d'huile d'olive et saupoudre généreusement de sel en cristaux. Ajoute toute combinaison de

garnitures supplémentaires que tu souhaite (voir les options de garniture ci-dessous).

Enfourne dans le tiers inférieur du four et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 20 à 25 minutes.

Laisse refroidir 10 minutes avant de trancher.

Étape 9

Options de garniture :

- Sel de mer
- Tomates cerises ou tomates séchées en tranches + basilic en fines tranches
- Olives en tranches + romarin frais haché
- Oignons rouges en fines tranches et sautés + fauxmage frais vegan + thym frais
- Pommes de terre grelots en fines tranches + fauxmage vega
- Tout ce que tu veux en vrai c'est bon

Revision #2

Created 2 April 2023 20:52:33 by Aubergedenarse

Updated 2 August 2023 12:15:25 by Aubergedenarse