

# Focaccia au romarin, version TMX



Pour 6 personnes :

Émulsion : 30 g d'eau + 30 g d'huile d'olive

Pâte : 300 g d'eau + 10 g de levure de boulanger fraîche + 500 g de farine + 15 g d'huile d'olive + 8 g de sel + 2 CC de romarin frais haché (fac)

3 pincées de Fleur de sel + 3 CC de romarin frais

\*\*\*\*\*

- Mettre 30 g d'eau et 30 g d'huile d'olive dans le bol du Thermomix et mélanger 30 sec / V.3. Réserver l'émulsion.
- Préchauffer le four à 40°C.
- Mettre 300 g d'eau tiède et 10 g de levure de boulanger fraîche dans le bol du TMX. Programmer 1 min / 37°C / V.1.
- Ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel et le romarin haché (fac). Pétrir 4 min / Bol fermé / Épi.
- Former une boule avec le pâte, le huiler légèrement et le mettre dans un saladier. Couvrir et placer le tout au four éteint (mais tiède) pendant 10 min.
- Étaler légèrement la pâte au rouleau, sans trop détruire les bulles d'air, sur une plaque perforée recouverte de papier cuisson et remettre dans le four éteint, pendant 20 min.
- Faire des trous dans la pâte et y déposer l'émulsion préparée au préalable. Bien remplir les cavités.
- Parsemer de Fleur de sel et de romarin frais au goût et laisser lever 20 min supplémentaires.
- Préchauffer le four à 200°C et enfourner la focaccia pour 20 min de cuisson (chaleur tournante).

