

Focaccia (Fougasse)

(une recette de Gontran Cherrier)



Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour une focaccia de la taille d'une demi plaque de four :

300 g de **farine**

15 cl d'**eau tiède**

40 g d'**huile d'olive**

5 g de **sel fin**

15 g de **levure fraîche**

2 càc de mélange **thym/origan**

20 olives noires

2 càs d'**origan** seul

Du **gros sel** et **poivre** du moulin

De l'**huile d'olive**

Préparation :

- Mettre l'eau et les herbes dans un bol. Ajouter l'huile puis la levure et diluer bien.
- Faire un puit avec la farine sur le plan de travail. Verser le mélange liquide dans le puit. Faire un petit puits dans le puits pour mettre le sel.
- Commencer à mélanger en incorporant la farine petit à petit.
- Quand la pâte commence à se former, la décoller du plan de travail et la pétrir en la claquant sur la table.
- la ramener sur elle-même et continuer l'opération environ 15 minutes.
- Préchauffer le four à 210/230°C.
- Disposer la pâte dans un grand saladier, couvrir d'un plastique et laisser poser une heure environ à température ambiante, elle doit doubler de volume.
- Hacher grossièrement les olives dénoyautées.
- Huiler généreusement la plaque du four, étaler à la main la pâte (environ 2 cm d'épaisseur) sur la plaque. Faire des trous avec les doigts dans la pâte, arroser d'huile d'olive, parsemer d'origan et ajouter les olives.

- Laisser pousser environ 30 minutes.
- Parsemer de gros sel et poivrer. Faites cuire 15/20 minutes.
- Servir la foccacia tiède.

Se congèle bien cuite (en arrêtant la cuisson à 15 mn) et refroidie.