

FOCACCIA TOMATES CERISES & THYM



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
MOYEN



TEMPS DE CUISSON
30 À 60 MIN.



TEMPS DE REPOS
2 H 30 mini

INGRÉDIENTS



Pour une plaque

- pâton -
8-10 g levure de boulangerie fraîche
1 verre d'eau tiède (~185g)
1 grosse pincée de sel
1 c. à soupe huile d'olive
~280 g farine (T45/T55)

- garniture -
4 c. à soupe huile d'olive
450 g tomates cerises
4 branches thym
fleur de sel
poivre 5 baies



ENVIRON 3 HEURES AVANT DÉGUSTATION

Versez un verre d'eau tiède dans un **grand** bol mélangeur. Émiettez la levure dedans puis écrasez-là à l'aide d'une fourchette pour bien la faire fondre dans l'eau. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile et une grosse pincée de sel. Petit à petit, commencez à verser de la farine... Vous pouvez vous aider d'une grande cuillère pour mélanger au début. Quand la pâte devient difficile à mélanger à la cuillère, c'est qu'il est temps de passer aux mains ! 😊

Renverser la pâte sur le plan de travail, puis pétrissez la pâte 5 à 7 minutes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène, bien élastique et légèrement collante, en ajoutant un peu de farine si nécessaire. Boulez la pâte. Lavez et essuyez le bol mélangeur et déposez la pâte au fond. Couvrir le bol d'un torchon et laisser la pâte monter pendant une bonne heure.

En retirant le torchon, la pâte doit désormais être toute gonflée et avoir doublé voire tripler de volume 😊. Si ce n'est pas le cas, remettez le torchon et laissez-la monter un plus longtemps... Versez de l'huile dans une plaque et étalez généreusement avec un sopalin pour recouvrir toute la plaque. Posez la pâte dans la plaque, au centre, et commencez à étirer la pâte vers les bords. Elle est élastique, c'est normal de ne pas pouvoir y arriver en une seule fois. Laissez poser 5 minutes, puis revenez pour continuer 😊. Laissez monter à température ambiante pendant 1 heure...

Une fois la pâte bien gonflée dans la plaque, venez faire des "trous" en appuyant légèrement en surface avec vos doigts. Versez les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive sur le dessus de la pâte. Posez les tomates cerises en appuyant légèrement. Parsemez de fleur de sel, un peu de poivre 5 baies du moulin et les feuilles de thym. Laissez monter une dernière fois pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 220°C.

Quand il est **bien chaud**, enfournez en partie haute pendant 15 min. pour qu'elle soit bien dorée.

N'attendez-pas, c'est meilleur chaud : à l'aide d'une spatule, déplacez la focaccia sur une grande planche à découper.

Coupez en parts, et servez pendant que c'est chaud 😊🍷

