

Foccacia aux olives

Chef formatrice Mélissa Clément

 6 portions  5 minutes de préparation  20 min de cuisson

Ingrédients :

Eau tiède	2 tasses (500 ml)
Levure instantanée	1 sachet de 8 g (environ 15 ml)
Sucre	1 c. à soupe (15 ml)
Huile d'olive	3 c. à soupe (45 ml)
Farine de blé entier	½ tasse (125 ml)
Farine tout usage	2 ½ tasses (625 ml)
Olives vertes et/ou noires	1 tasse (250 ml)
Romarin et thym frais	au goût
Sel	1 c. à thé (5 ml)

Méthode :

1. Dans une tasse à mesurer pour ingrédients liquides, calculer la quantité d'eau tiède nécessaire, puis ajouter le sucre, la levure et l'huile d'olive et laisser reposer 5 minutes.
2. Pendant ce temps, mettre dans un grand bol les farines, les olives, le romarin, le thym et les olives. Mélanger légèrement.
3. Faire un puits au centre de la farine et verser les liquides. Mélanger du bout des doigts au début, et ensuite avec la main, pour obtenir une boule qui se tient.
4. Retirer du bol et pétrir la pâte sur une surface propre jusqu'à ce que la pâte soit lisse mais qu'elle ne se déchire pas.
5. Huiler le bol utilisé pour mélanger et y déposer la pâte. Recouvrir le bol, le placer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Lorsque la pâte a doublé de volume, la dégazer et la pétrir une seconde fois pendant environ 3 minutes. Remettre à pousser dans le bol.
7. Lorsque la pâte a doublé de volume, elle est prête à être utilisée. ATTENTION, ne pas la pétrir de nouveau, car elle ne s'étendra pas ensuite!
8. Abaisser, déposer sur une plaque de cuisson et garnir de romarin et de gros sel si désiré. Cuire dans un four préchauffé à 200°F (400°C) jusqu'à ce que le dessous soit bien coloré.