

Focaccia timbrée de la bibliothèque Chiroux

Pour nourrir une bonne douzaine de personnes (on peut réduire les proportions au tiers pour préparer une focaccia de taille plus standard)

1kg500 de farine à pain (T55)
1 sachet et demi de levure sèche (16 g en tout)
1 cuillère à soupe de sucre de canne
1 cuillère à soupe de gros sel de mer
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
900 ml d'eau tiède

Pour les garnitures :
au choix

- les feuilles d'un bouquet de romarin + une cuillère à café de gros sel de mer + une gousse d'ail + de l'huile d'olive

ou

- les feuilles d'un bouquet d'origan + 40g de parmesan râpé + de l'huile d'olive

Verser la farine dans un grand saladier. Creusez-y un puit et versez-y la levure, le sucre, le sel et l'huile. Versez peu à peu l'eau en mélangeant à la fourchette pour incorporer la farine. Utilisez vos mains pour agglomérer tous les ingrédients en une grosse boule de pâte grossière. Versez le contenu du saladier sur un plan de travail fariné et malaxez en ajoutant un peu de farine pour que la pâte ne colle plus aux doigts. Pétrir en pliant et en poussant la pâte du plat de la main pendant environ 8 minutes.

Formez une belle boule, déposez-la dans le saladier, farinez-la légèrement. Recouvrez le tout d'un linge propre et laissez monter la pâte une heure dans un endroit tiède. (Astuce : allumez votre four sur 50°C pendant 5 minutes puis éteignez-le et laissez monter votre pâte à l'intérieur) La pâte doit presque doubler de volume.

Pendant ce temps, réaliser une des garnitures en mixant tous les ingrédients au robot. Ajoutez suffisamment d'huile d'olive pour obtenir un mélange fluide.

Après la pousse, refaites un léger pétrissage pour chasser l'air de la pâte puis étirez-la pour la mettre en forme dans une plaque à four creuse légèrement huilée. Recouvrir avec la garniture que vous avez choisie et faites-la un peu pénétrer dans la pâte en y faisant des trous avec vos doigts (l'huile aromatisée coule dans les trous et parfume la mie).

Faites préchauffer le four sur 220°C et laissez lever à nouveau la focaccia pendant 30 minutes avant de l'enfourner pour 20 à 30 minutes de cuisson. Surveillez la coloration de la pâte car la durée de cuisson peut varier selon la puissance et le type de votre four. La focaccia est cuite quand elle est dorée et qu'elle « sonne creux ».