

Focaccia au thym



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 300g de farine
- 8g de levure fraîche
- 5g de sel de Guérande 215mL d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du thym (autant que vous voulez)

Dans un saladier, versez la farine, la levure, le sel, l'eau, le thym et une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Recouvrez le saladier avec un torchon propre et laissez reposer pendant au moins 1h30 à température ambiante.

La pâte doit avoir au moins doublée de volume.

Sur une plaque allant au four, déposez une feuille de papier sulfurisé. Avec un pinceau, étalez dessus l'équivalent d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Déposez dessus la pâte à focaccia.

Laissez reposer à l'air libre pendant 1 heure. Des bulles vont se former, c'est normal.

Si la pâte est trop épaisse, étalez-la sur la plaque. Elle doit faire environ 1,5/2cm d'épaisseur environ.

Faites des trous avec vos doigts dans la pâte pour former les creux caractéristiques de la focaccia.

Appuyez bien car les trous vont diminuer de volume lorsque la pâte va gonfler.

Laissez reposer une quinzaine de minutes à température ambiante.

Préchauffez le four à 230°C.

Mélangez une cuillère à soupe d'huile d'olive avec une 2 cuillère à soupe d'eau.

Avec un pinceau, étalez ce "mélange" sur la focaccia en remplissant les trous.

N'utilisez pas tout, gardez-en un peu pour plus tard.

Ajoutez dessus du thym et du sel de Guérande.

Faites cuire votre focaccia au four pendant 25 minutes à 230°C.

Elle doit être dorée sur le dessus.

A la sortie du four, étalez le reste du "mélange" eau-huile d'olive avec le pinceau sur la focaccia.

Laissez refroidir.

