

Focaccia : noix, fromage bleu, raisin et romarin

RECETTE



15 minutes



20 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 350 g de farine de blé* T65
- 18 g de levain* déshydraté
- 5 g de levure* de boulanger
- 25 cl d'eau à 20°C
- 6 g de sel
- 3 branches de romarin
- 20 g d'huile d'olive + pour arroser la pâte
- 250 g de fromage* bleu
- 250 g de raisin rouge ou noir (Muscat ou Lavallée)
- 125 g de noix*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. La veille, détacher les feuilles des branches de romarin et les mélanger avec l'huile d'olive. Laisser tremper toute la nuit à température ambiante.
2. **Pétrissage au robot** : dans la cuve, verser la farine, l'eau, le levain déshydraté, la levure et le sel fin. Mélanger 5 min à vitesse lente, puis 10 min à vitesse rapide. Environ 3 min avant la fin du pétrissage, incorporer l'huile avec le romarin. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse.
3. **Pétrissage à la main** : Dans un verre doseur, dissoudre la levure de boulanger dans l'eau. Dans un saladier, mélanger la farine, le levain déshydraté et le sel. Créer un large puits au centre et y verser le mélange levure-eau. Malaxer jusqu'à ce que toute la farine soit absorbée, puis incorporer l'huile avec le romarin. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse.
4. Recouvrir la pâte d'un torchon propre et la laisser pousser 2h à température ambiante. À mi-parcours, la rabattre sur elle-même (la plier en deux) : en fin de poussée, elle aura pris du volume.
5. Recouvrir une plaque de cuisson de papier cuisson (ou un plat allant au four), y placer la pâte et l'étaler avec vos doigts jusqu'à ce qu'elle occupe toute la surface. Couvrir d'un torchon propre et laisser pousser 1h.
6. Préchauffer le four à 230 °C.
7. Déposer la pâte dans un plat allant au four, l'arroser d'huile d'olive et l'étaler délicatement du bout des doigts pour recouvrir toute la surface du plat. Creuser des trous dans la pâte avec vos doigts, saupoudrer de sel et d'huile parfumée au romarin, et ajouter la garniture : noix, fromage émietté, raisin...
8. Cuire 15 à 20 min à 230°C et déguster avec un vin blanc doux.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr