



Focaccia tomates cerise, olives, thym

Ingrédients :

500 grammes de farine
10 grammes de sel
275 grammes de pommes de terre bouillie écrasées
230 grammes d'eau
20 grammes de levure fraîche
50 grammes d'huile d'olive
16 tomates cerises
12 olives
thym
fleur de sel

Préparation :

- Mettre la farine et le sel dans le bol du robot, mélanger
- Ajouter les pommes de terre bouillie écrasées, mélanger
- Faire tiédir l'eau, délayer la levure, ajouter l'huile d'olive
- Mettre en marche le robot avec le crochet pétrisseur, verser le mélange liquide sur la farine, pétrir 8-10 minutes
- Sortir le pâton, huiler le bol, remettre le pâton dans le bol en le tournant pour que toute la surface soit huilée
- Couvrir au contact avec un film plastique, laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (~ 2 heures)
- Retourner le bol sur un peu de farine, séparer la pâte en deux
- Abaisser les deux portions de pâte, en appuyant avec le plat de la main, directement sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé
- Couvrir avec un linge, laisser lever une seconde fois (~45 minutes)
- Badigeonner un peu d'huile d'olive, parsemer un peu de thym et de fleur de sel
- Enfoncer légèrement les tomates cerise et les olives sur la pâte
- Cuire 25 minutes dans le four préchauffé à 210 degrés

