



FOCACCIA RICOTTA/CIBOULETTE/FIGUES/SPECK/ROQUETTE

Focaccia : (il en restera)

Pour une plaque à pâtisserie - Préparation : 3h20 -

500g farine typo 00 ou T.45 ou manitoba - 300g eau - 30g huile d'olive - 10g levure fraîche de boulanger - 12g sel fin - 1 càc sucre - 1 grosse pincée de sel gros marin - Q.S. romarin frais finement haché -

Dans le bol du robot émietter la levure, verser l'eau. Laisser reposer 10 minutes. Verser la farine, le sucre, le sel et l'huile d'olive. Munir le robot du crochet. Pétrir à petite vitesse 2 minutes puis à vitesse moyenne durant 8 minutes. Relever le haut du robot. Couvrir le bol de film alimentaire et d'un torchon. Laisser reposer 20 minutes. Poser la boule sur la plaque à pâtisserie huilée. Couvrir à nouveau de film et du torchon, laisser pousser 30 minutes. Préparer la saumure dans un bol en mélangeant 50g d'eau + 50g d'huile d'olive et une pincée de sel fin.

Etaler sur la plaque la pâte et former avec les bouts des doigts des trous. Verser sur toute la surface la saumure et laisser pousser une dernière fois 2 heures. Préchauffer le four sur position "pizza" à 220°. Parsemer le dessus de la focaccia de gros sel et de romarin. Enfourner et cuire 15 minutes (elle doit être dorée).

Garniture : 150g ricotta de brebis (ou pas) - 10 brins de ciboulette - 2 pincées de sel - poivre - 3 grosses figues - 3 tranches de speck - roquette - huile d'olive -

Ciseler finement la ciboulette, la mélanger à la ricotta avec une fourchette dans un bol. Filmer, réserver au réfrigérateur. Couper les figues en tranches un peu épaisses. Tailler le speck en chiffonade.

Montage : Couper la focaccia en grands carrés, en l'occurrence 3 ici. Tartiner chaque carré avec la ricotta à la ciboulette. Répartir les tranches de figues. Ajouter les lanières de speck. Décorer avec la roquette. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir aussitôt!