

Focaccia

écrit par Pariseyn | 20 mars 2016



La composition de la pâte est la même que celle de la ciabatta, mais la focaccia peut être garnie de différentes manières, à « mi(e)-chemin » entre une ciabatta et une pizza. Il faut un peu de patience pour cette recette, mais le résultat est à la hauteur de l'attente.

Ingrédients, pour une grande focaccia :

500 g de farine à pizza T45 Type 00 « Mon Fournil » 12% de gluten

375 ml d'eau brute

10 g de sel

5 g de levure fraîche

45 ml d'huile d'olive (3 cuillères à soupe)

Pour la garniture de la pâte, c'est selon vos préférences du moment. Voici quelques suggestions :

- Thym séché et fleur de sel
- Feuilles de romarin frais et gros sel de mer
- Oignon rouge finement émincé et morceaux de pommes de terre cuites
- Olives noires dénoyautées
- Demi-tomates cerise et tomates séchées (à l'huile)

Le pétrissage à la main se fait selon la méthode du livre « Pains et viennoiseries maison pas à pas » d'Emmanuel Hadjiandreou.

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. C'est le mélange sec.

Mesurer la quantité d'eau et y ajouter la levure pour la diluer. C'est le mélange humide.

Verser le mélange humide sur la farine et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une corne pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et qu'il n'y ait plus de grumeaux. C'est la phase de la recette qui demande un peu d'énergie : le frasage.

Dans un autre saladier en verre, verser une cuillère à soupe d'huile (15 ml) et répartir l'huile sur toute la paroi.

Déposer la pâte dans le saladier huilé et la tourner pour qu'elle soit enduite d'huile.

Couvrir et laisser reposer 60 minutes à température ambiante.

Au bout d'une heure, ajouter une cuillère à soupe d'huile et huiler légèrement les doigts (je garde un petit ramequin d'huile sur le plan de travail pour cet usage). Décoller la pâte sur tout le pourtour et faire deux plis en portefeuille : saisir la pâte à 9h et à 3h et replier chaque partie sur l'autre, comme pour une pâte feuilletée. Tourner la pâte de 90° et refaire la même chose.

Couvrir et laisser reposer 60 minutes.

Refaire le cycle (repos/rabats) 3 fois supplémentaires.

Cela donne, depuis le début :

Frasage : 5 minutes. Ajout d'une cuillère à soupe d'huile.
Couvrir la pâte

Repos : 60 minutes

1er Rabat : 30 secondes. Couvrir la pâte.

Repos : 60 minutes

2ème rabat : 30 secondes. Ajout d'une cuillère à soupe

d'huile. Couvrir la pâte.

Repos : 60 minutes

3ème rabat : 30 seconde. Ajout d'une cuillère à soupe d'huile. Couvrir la pâte.

Repos : 60 minutes

4ème rabat. Vérifier le « windowpane ». Couvrir la pâte.

Préchauffer le four à 240°C, chaleur statique (sole et voûte) avec une pierre à pain en position basse. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette.

Pointage : 60 minutes

L'huile est ajoutée pour que la pâte n'adhère pas au saladier. A vous de voir s'il en faut plus ou moins, en ajoutant une cuillère à soupe, voire à café, à la fois. En aucun cas la pâte ne doit « nager » dans l'huile.



Préparer un plaque d'aluminium ajourée recouverte d'un papier cuisson.

A la fin du repos de 60 minutes, surtout ne pas dégazer la pâte ! La verser délicatement à l'aide d'une corne sur la plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Couvrir d'un plastique et laisser reposer 10 minutes.

Tout en préservant les bulles au mieux, étirer doucement la pâte pour obtenir un rectangle grossier d'environ 23 x 32 cm. Faire des alvéoles avec le bout des doigts huilés.

Laisser reposer 10 minutes.

Garnir avec la garniture de son choix : ici thym séché et fleur de sel. Si vous choisissez des olives noires

dénoyautées, les disposer sur une moitié de la pâte et replier l'autre moitié par-dessus en appuyant légèrement : ainsi, elles ne brûleront pas pendant la cuisson.

Ajouter un filet d'huile d'olive.



Couvrir d'un plastique et laisser reposer la pâte 20 minutes pour qu'elle double de volume : c'est l'apprêt.



Enfourner pour 20 minutes, sans vapeur.

Vérifier la cuisson en tapotant sa base : cela doit sonner creux.

Refroidir sur grille.



Cette focaccia est délicieuse toute seule, mais sert aussi à réaliser de régalants sandwiches, coupée en rectangles, puis en deux dans l'épaisseur.