

FOCACCIA en pain ou sous forme de tarte salée

Pâte : pétrir 1kg de farine T55 , 30 gr de levure de boulanger, 600 gr d'eau tiède , 18 gr de sel, 75 gr d'huile d'Olive et 15 gr d'origan. Laisser preposer 30 minutes. Rabattre puis laisser 15 minutes de repos. Détailler selon son envie en tarte (avec un moule) ou en pain (étaler au rouleau à pâtisserie) .Après une pause de 20-30 minutes garnir de lamelles de poivrons, oignons, olives entières ou coupées, champignons , parsemer d'origan ou d'herbes de Provence et cuire environ 20-25 minutes à 220°C . A la sortie du four verser un petit filet d'huile d'Olive. Ce pain se consomme chaud ou froid . Seul ou en accompagnement d'un plat de poissons ou de fruits de mer. En version tarte garnir la pâte selon votre inspitation à l'idée d'une pizza.

