

## LA FOCACCIA DE CÉSAR



La focaccia est une recette italienne très ancienne, déjà connue au temps des étrusques. Son étymologie signifie "cuit dans l'âtre".



un grand bol



une cocotte en fonte ou un plat à tajine.



### La liste de courses

#### La pâte

- 500 g de farine à pizza (Too)
- 300 ml d'eau tiède
- 5 g de levure de boulanger fraîche.
- 12 g de sel (2 cuillères à café)
- 12 ml d'huile d'olive

#### La décoration

- tomates cerises
- poivrons jaunes
- feuilles de basilic
- oignons rouges
- ciboulette
- thym, origan
- de l'huile d'olive

# 1



Délaie la levure dans un peu d'eau.

# 2



Ajoute la farine, l'eau et le sel. Mélange bien pour former une boule.

# 3



Pétris-la pendant 10 minutes.

# 4



Laisse reposer 15 minutes. Puis recommence à pétrir 10 minutes. Recommence cette opération encore 1 fois.

# 5



Forme une boule et enduis-la d'huile d'olive. Laisse-la reposer dans un grand bol pendant au moins 3 heures.

# 6



Fais chauffer ton four. Divise la pâte en 2. Étale chaque partie. Enduis-les d'huile d'olive.

# 7



Décore tes focaccia avec des tomates, des herbes et des oignons pour réaliser de jolies tableaux de fleurs.

# 8



Tu peux aussi faire 9 trous que tu remplis d'huile. Saupoudre-les de thym ou d'origan.

Place ta focaccia dans une cocotte en fonte fermée et enfourne à 180° C pendant 20 minutes