

Focaccia au romarin et tomates séchées

6 pers | 08 mn | 1 h 15 mn

Les **ingrédients**

- 240 g d'eau
- 2 c.à c. de sucre
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 450 g de farine
- 40 g d'huile d'olive
- 2 c à c. rase de sel
- 70 g de tomates séchées
- 2 c à s. de romarin frais effeuillé
- 1 c à c. de fleur de sel
- 1 c à s. d'huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Verser l'eau, le sucre et la levure dans le bol. Faire chauffer 2 min.
Ajouter la farine, l'huile et le sel, pétrir.
Incorporer les tomates, pétrir

Etape 2

Transvaser la pâte dans un saladier. L'enduire d'un papier film avec de l'huile d'olive et
couvrir le saladier. Mettez-le dans un endroit chaud et laissez la pâte lever 45 min environ jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Etape 3

Avec les mains, étaler la pâte sur un papier sulfurisé légèrement fariné en cercle ou en rectangle de 1,5 cm d'épaisseur environ. Laisser lever 30 min.
Préchauffer le four à 240°C avec la plaque de cuisson à l'intérieur.

Etape 4

Pour finir, marquer des petits trous avec le bout du doigt jusqu'à toucher le plan de travail.
Parsemer de romarin, de fleur de sel et arroser d'huile. Faire glisser la pâte et son papier sur la plaque chaude et enfourner pour 15 min.