CÉLINE

FOCCACIA AUX CUBES DE CANTAL ENTREMONT, TOMATES ET OLIVES

Les INGRÉDIENTS

- 500g de farine type 45
- 10g de levure de boulanger fraîche
- 8g de sel
- 15g d'huile d'olive
- 300g d'eau tiède

L'émulsion

- 30g d'huile d'olive
- 30g d'eau

Garniture

- 1 pot de cubes de Cantal Entremont
- Tomates séchées
- Olives vertes
- Romarin
- Fleur de sel

Dans la cuve du robot, émietter la levure et mélanger avec l'eau tiède. Ajouter la farine, l'huile et le sel.

Pétrir à vitesse basse pendant 10 à 15 minutes.

Laisser reposer la pâte en boule dans un saladier filmé 1h30 à température ambiante puis réserver au frais pour la nuit

Le lendemain, dégazer la pâte, l'étaler en rectangle pas trop fin et laisser de nouveau pousser 1 à 2h à température ambiante. Préparer l'émulsion en fouettant l'huile d'olive et l'eau. Faire des petits trous avec les doigts sur la foccacia pour repartir l'émulsion.

Parsemer de romarin, de tomates, de cubes de Cantal et d'un peu de fleur de sel

Enfourner à 200°C pendant 20 minutes.