

Recette : Focaccia maison

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 75

PDF erstellt am: **12.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**

Focaccia maison

Par François Wolfisberg, boulangerie Wolfisberg, à Carouge (GE)



INGRÉDIENTS

POUR 1 FOCACCIA

- 300 g de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 1 cuillère à moka de sel
- 1 cuillère à moka de sucre
- 6 tomates cerise
- 1 branche de romarin
- 1 échalote
- Fleur de sel
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Prélever 1/3 de la levure, émietter dans un bol, ajouter 2 dl d'eau tiède et mélanger au fouet. Ajouter le sucre et le sel, mélanger.

Mettre la farine dans un saladier, faire une fontaine au milieu et verser la solution aux levures ainsi que 20 ml d'huile d'olive.

Agglomérer en pâte, puis pétrir la pâte 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique. Pour le tester, prélever un petit morceau et l'étirer jusqu'à ce qu'il soit quasiment transparent: s'il ne se casse pas, la pâte est bien pétrie.

Verser 4 cs d'huile d'olive sur la plaque du four, déposer la pâte dessus et lui donner une forme ovale. Badigeonner soigneusement d'huile d'olive puis laisser doubler de volume. Selon la température, l'opération prend de 40 minutes à 1 h

Aplatir la pâte avec la paume de la main, puis faire des trous avec le bout des doigts, de manière à lui donner la forme caractéristique de la focaccia.

Emulsionner 20 ml d'huile d'olive avec la même quantité d'eau et en enduire la focaccia.

Effeuiller l'équivalent de 1 cs de romarin, couper les tomates en deux, et tailler l'échalote en fines rondelles.

Les **répartir** sur la focaccia (un ingrédient sur chaque tiers), assaisonner en fleur de sel et laisser reposer 40 minutes à température ambiante, de manière à ce que la pâte regagne du volume.

Glisser dans le four préchauffé à 200° et cuire 15 à 20 minutes. La focaccia doit être légèrement dorée et bien moelleuse. Déguster chaud ou tiède, à l'apéritif.

LES CONSEILS DU CHEF

Lorsque l'on fait du pain, il est très important que l'eau soit tiède, car si elle est trop chaude, les levures meurent, et si elle est trop froide, elles ne se réveillent pas. Une fois que la pâte a doublé de volume, il est important de la travailler sans attendre, car au bout d'un moment, les levures se fatiguent et n'agissent plus de manière optimale.

Pour varier les plaisirs, on peut aussi garnir la focaccia d'olives (noires ou vertes), de pecorino, d'oignon, de tomates séchées, ou de tomates confites.