



" Un pilier de la cucina italiana. "

Simone

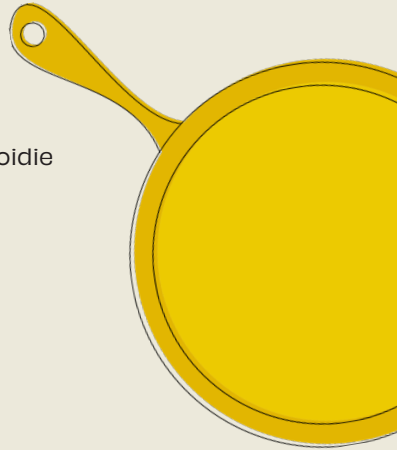
# FOCACCIA AU ROMARIN

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 450 g** de farine Manitoba
- 50 g** de farine de maïs
- 250 g** de pomme de terre cuite et refroidie
- 16 g** de levure fraîche
- 136 g** de lait entier
- 80 g** de bière blanche
- 25 g** d'huile d'olive\*
- 16 g** de sel
- 3** gousses d'ail
- Quelques branches de romarin
- 2 C.à.S** de semoule fine

\* retrouvez le produit dans l'épicerie




## PRÉPARATION

**1.** Placer les deux farines dans le fond du bol de votre robot. Placer la pomme de terre, la levure fraîche et le sel dans le bol en les maintenant séparés. Ajouter d'huile d'olive et mélanger doucement au crochet. Incorporer le lait et la bière sans cesser de mélanger. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Elle doit rester légèrement collante.

**2.** Sortir la pâte du robot pour lui donner une forme ronde et lisse. Huiler un grand bol et placer la pâte dans le bol.

**3.** Recouvrir d'un torchon humide pour éviter que la pâte ne se dessèche et laisser lever deux heures dans un endroit chaud.


 **Le temps de pousse peut varier selon la température de l'environnement. Vous pouvez réaliser cette recette en laissant la pâte lever doucement une nuit au réfrigérateur.**

**4.** Huiler un moule et recouvrir les parois de semoule fine.

**5.** Une fois qu'elle a doublé de volume, transférer la pâte dans le plat préparé. Répartir la pâte dans le moule sans la travailler trop, en faisant des petites pressions avec les doigts dans la pâte. Huiler. Recouvrir d'un torchon humide et remettre à lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé.

**6.** Préchauffer le four à 240°C.

**7.** Garnir la focaccia des gousses d'ail décortiquées et de branches de romarin.

 **Au moment d'enfourner la focaccia, verser rapidement dans le fond du four un demi verre d'eau, puis refermer le four aussitôt. L'humidité créée donnera à la focaccia une croûte bien croustillante.**

**6.** Faire cuire la focaccia à 240°C pendant une vingtaine de minutes.

**7.** Laisser refroidir sur une grille avant de servir.

**CLUB  
CASA ZANONI**