

Focaccia aux olives, au romarin & au citron

Pour une focaccia 9x13:

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de levure sèche instantanée
- 3/4 tasse d'eau tiède
- 3 c. à soupe plus 5 c. à thé d'huile d'olive extra-vierge, divisée
- 1 c. à soupe de romarin frais, haché
- Le zeste de un citron
- 2-3 c. à soupe d'olives vertes, tranchées
- 1 citron, tranché finement
- 1 branche de romarin frais, pour la déco (facultatif, mais très beau ;)
- Poivre du moulin

Dans le bol du batteur sur socle, ajouter la farine, verser le sel d'un côté et la levure de l'autre. Mélanger un peu de farine avec le sel d'un côté et faire de même avec la levure. Ensuite, mélanger le tout ensemble.

Verser l'eau tiède et 2 c. à soupe d'huile d'olive. À l'aide du crochet, pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte souple et non collante au toucher. Ne pas trop mélanger la pâte. Ajouter un peu de farine ou d'eau, au besoin.

Verser 2 c. à thé d'huile d'olive dans un grand bol. Déposer la pâte et la retourner sur tous les sens pour bien l'enrober. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer la pâte pendant 2h30, dans le four, la lumière allumée et avec un bol d'eau chaude à côté. La pâte va doubler de volume.

Dans un plat 9x13 à cuisson, verser 3 c. à thé d'huile d'olive. Huiler l'intérieur du plat en entier. Déposer la pâte et l'enfoncer avec les doigts, pour bien l'étendre. Arroser avec 1 c. à soupe d'huile d'olive sur toute la surface. Couvrir avec une pellicule plastique et remettre au four, lumière allumée et avec un bol d'eau chaude à côté. Faire lever la pâte pendant 30 minutes.

Sortir la pâte et le bol d'eau du four et préchauffer le four à 450 F.

Parsemer la pâte de romarin. Ajouter le zeste de citron et les olives. Placer quelques rondelles de citron sur la pâte et ajouter la branche de romarin, si désiré. Poivrer.

Mettre au four et réduire la température immédiatement à 400 F. Cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la focaccia soit dorée et croustillante.

Laisser reposer la focaccia pendant 15 minutes avant de trancher et servir.

La focaccia est meilleure le jour même. Elle se congèle et se conserve 2 journées au réfrigérateur.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)