

Focaccia aux tomates cerises



10-12 PERS.



30 MIN. + 1H30



20 - 25 MIN.



Pour la pâte :

250g de farine T110

250g de farine T45

340ml d'eau

2 sachets de levure de boulanger déshydratée

7g de sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de romarin

Pour le topping :

4 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 bonne cuillère à soupe de romarin séché

1 vingtaine de tomate cerise

La pâte est réalisée à l'aide du Companion de Moulinex, mais la recette est bien entendu adaptable à n'importe quel robot et même réalisable à la main.

- Installez le couteau pour pétrir/concasser.
- Versez l'eau et la levure dans le bol du robot.
Lancez le mode manuel : Durée : 2min30 – Vitesse : V2 – Température 40°C
- Ajoutez la farine, l'huile, le romarin et le sel.
Lancer le programme "Pastry P2" pendant 3min 30
- Faites une boule avec la pâte, déposez-la dans un saladier recouvert d'un torchon propre et laissez pousser 1h.
- Dégazer la pâte, disposez-la dans un plat allant au four recouvert de papier cuisson. Laissez reposer encore 30 minutes.
- Faites des trous dans la pâte avec vos doigts.
- Mélangez l'eau et l'huile et versez sur la pâte, parsemez de romarin et disposez les tomates cerises.
- Enfourez 20 à 25 minutes à 180°C

