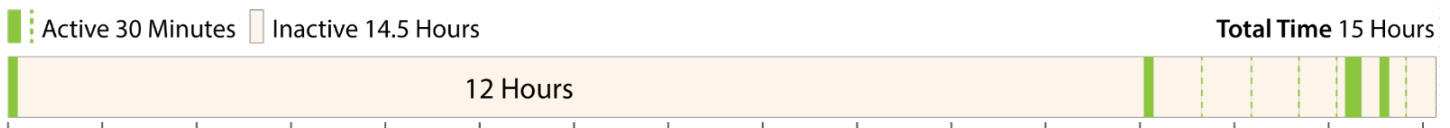


Focaccia facile à faire

Cette recette est parfaite pour les débutants dans la fabrication du pain. Elle ne nécessite pas de mixeur, de pétrissage ou des compétences de façonnage compliqué. Tout ce que vous devez faire c'est mélanger et plier les ingrédients avec une spatule et vous allez obtenir un pain plat impressionnant avec une base délicieusement croustillante.

Rendement : deux focaccias rondes ou une focaccia rectangulaire.

Timing : environ 15 heures, y compris la fermentation pendant la nuit.



Levain

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Farine tout usage non blanchie*	½ tasse	80	2,8
Levure instantanée	¼ c. à café	0,8	0,025
Eau, tiède	⅓ tasse	80	2,8

* Mesurez la farine en trempant la tasse dans le récipient à farine et en ôtant ensuite l'excès avec le côté plat d'un couteau.

Pâte principale

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Farine tout usage non blanchie*	2½ tasses	355	12,5
Levure instantanée	1 c. à café	3	0,1
Eau, tiède	1¼ tasse	296	10,5
Sel	1 c. à café	6	0,2

* Mesurez la farine en trempant la tasse dans le récipient à farine et en ôtant ensuite l'excès avec le côté plat d'un couteau.

Garniture

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Huile d'olive	4 c. à soupe	54	1,9
Sel	½ c. à café	3	0,1
Romarin, frais (facultatif)	1-2 brins		

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, deux moules ronds de 9" / 23 cm ou un moule rectangulaire de 9 x 13" / 23 x 33 cm.

Mélange et fermentation du levain. Réglez la chambre de pousse à 75 °F / 24 °C avec de l'eau dans le récipient à eau. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients pour le levain afin d'obtenir une pâte lisse, ensuite grattez la pâte des côtés du bol. Mettez le bol avec le levain dans la chambre de pousse et laissez-la fermenter pendant 12 heures.

Mélange et fermentation de la pâte principale. Assurez-vous qu'il y a encore de l'eau dans le récipient à eau dans la chambre de pousse et réglez le thermostat à 80 °F / 27 °C. Ajoutez tous les ingrédients de la pâte principale au bol de levain fermenté et mélangez bien. La pâte sera très humide et collante. Laissez-la fermenter dans la chambre de pousse pendant 2 heures.

Pliage de la pâte. Pendant que la pâte fermente, faites trois séances de pliage, à environ 30 minutes d'intervalle, idéalement. Pour chaque séance, laissez la pâte dans le bol et utilisez une spatule huilée pour soulever la pâte doucement et ensuite plier des sections de la pâte. Tournez le bol de 90 degrés après chaque séance de pliage ; au total, vous devez plier la pâte en ensuite tourner le bol huit fois à chaque séance.

Préparation de la cuisson au four. Après la dernière séance de pliage, préchauffez le four à 500 °F / 260 °C et placez une grille dans le tiers inférieur du four. Si le ou les panneaux ne sont pas revêtus d'un fini antiadhésif, doublez les fonds au papier parchemin. Versez la moitié de l'huile d'olive dans la ou les moules et distribuez-la de façon uniforme pour enrober les côtés et le fond. Saupoudrez la moitié du sel uniformément sur l'huile.

Division et repos de la pâte. Si vous utilisez deux moules ronds de 9" / 23 cm, grattez la pâte sur une surface légèrement farinée ou huilée. À l'aide d'un couteau huilé, coupez la pâte en deux moitiés. Avec les mains huilées, doucement pliez les coins vers le bas pour former deux boules de pâte. Placez chaque boule dans un moule rond huilé, tournez-les pour les enrober d'huile d'olive et laissez-les reposer pendant 10 minutes.

Si vous utilisez un seul moule de 9 x 13" / 23 x 33 cm, grattez la pâte sur le moule huilé. Enrobez le dessus de la pâte avec un peu d'huile d'olive et laissez-la reposer pendant 10 minutes.

Façonnage de la pâte. Avec les mains huilées, doucement étirez la pâte vers les côtés du ou des moules. Si la pâte résiste à l'étirement, laissez-la reposer pendant 5 minutes de plus et continuez à étirer. Étalez le reste de l'huile et du sel de façon uniforme sur la pâte et ajoutez le romarin, si vous voulez. Avec les doigts huilés, creusez la pâte profondément sur toute la surface, en appuyant jusqu'à ce que les doigts touchent le fond du moule.

Cuisson au four de la focaccia. Placez la focaccia dans le four et baissez la température à 450 °F / 232 °C. Faites-la cuire au four jusqu'à ce qu'elle devienne dorée sur le dessus et le dessous, soit pendant environ 20 minutes. Si nécessaire, faites pivoter les moules à mi-cuisson pour un brunissement uniforme. Une fois la focaccia cuite, laissez-la refroidir sur une grille pendant 10 minutes, puis transférez-la des moules à une planche à découper. À l'aide d'un pinceau, enlevez toute huile qui reste sur le dessus. Coupez la focaccia avant de la servir.

Timing alternatif : si vous voulez cuire la focaccia le soir, il est facile de refroidir le levain. Après que le levain a fermenté toute la nuit pendant 11 heures, couvrez et réfrigérez-le. Environ 4 heures avant de servir la focaccia, retirez le levain du réfrigérateur et laissez-le se réchauffer dans la chambre de pousse pendant 1 heure à 75 °F / 24 °C. Ensuite, suivez les instructions ci-dessus pour mélanger et plier la pâte principale et faire cuire la focaccia.