



Pains, viennoiseries

Focaccia



1h45 **20 min** **10 min** **1h15** **217**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

300 g **Farine**
15 cl **Eau**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Levure de
boulangier**
1 c. à soupe **Lait demi-
écrémé**
1 c. à soupe **Thym**

Ingrédients pour la garniture

0.5 **Oignon(s)**
50 g **Lardon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger la levure dans un peu de lait tiède. Mettre la farine dans un grand saladier.
- 2 Ajouter le sel, la levure et le thym puis mélanger avec les mains.
- 3 Faire tiédir l'eau avec l'huile, cela améliore la fermentation. Verser le tout dans la farine.
- 4 Avec le bout des doigts mélanger l'eau avec la farine en commençant par le centre. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 5 Couvrir avec un linge, laisser doubler de volume dans un endroit tiède pendant environ 3/4 d'heure.

Étape 2

Façonnage

- 1 Lorsque le pâton a doublé de volume, le poser sur le plan de travail. Le séparer en deux boules.
- 2 Aplatir les boules avec le rouleau à pâtisserie en leur donnant la forme d'un disque.
- 3 Les déposer sur du papier sulfurisé. Les badigeonner d'huile d'olive et les laisser lever pendant 30 minutes.

Étape 3

Finition

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon et l'ail.
- 3 Mettre les lardons avec l'oignon et l'ail dans une poêle.
- 4 Faire fondre le tout sur feu doux pendant 5 minutes en remuant. Les lardons doivent blanchir et les oignons devenir légèrement transparent.
- 5 Pratiquer des trous avec vos doigts dans les disques de pâte.
- 6 Disposer les lardons, les oignons et l'ail sur la pâte, poivrer et saler.
- 7 Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir du four et servir tiède ou froid.