

# Focaccia individuelle, fromage et herbes de Provence, olives noires (Sicilien) |

Recette pour 12 tapas



## Description

Pâte à pain légèrement huilée, souple, roulé sur elle même et garnit aux saveurs de Provence.

## Ingrédients

### Pâte à pain Focaccia

- 750 Gr Farine
- 420 Ml Eau
- 14 Gr Sel
- 9 Gr Levure sèche
- 45 Ml Huile d'olive

### Garnitures

- 250 Ml Huile d'olive
- 1 Boite(s) Olives noires dénoyautées
- 2 Poignée(s) Herbes de provence
- 1 Poignée(s) Ail émincé séché
- 500 Gr Fromage râpé suisse

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

### Pâte à pain

Placez tous les ingrédients dans le batteur (sauf l'huile) avec le crochet, battre en première vitesse, une fois que la boule se forme (3 minutes), passez en deuxième vitesse (3 minutes), ajoutez l'huile d'olive, une fois incorporé, passez en troisième vitesse (1 minute).

Sortez la pâte de la cuve du batteur, farinez-vous légèrement les mains, façonnez une boule, placez-la dans un bol, huilé. Recouvrez d'un film alimentaire, laissez dehors durant 45 minutes environ(double de volume).

Prenez la pâte, la rabattre (en forme de boule), la placer à nouveau dans le bol avec le film, laissez à nouveau pratiquement doubler, (pointer) dans le frigo 30 à 45 mn.

## Montage et cuisson

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau, délicatement (abaisser), formez un grand rectangle. Assurez-vous d'avoir une belle et même épaisseur partout.

Étalez sur toute la surface l'huile d'olive, faites la même chose avec les autres garnitures (hachez grossièrement les olives).

Rabattre de deux centimètres la partie supérieure vers l'intérieur, par la suite d'un geste régulier, roulez la pâte de manière à former un boudin, en emprisonnant les garnitures à l'intérieur.

À l'aide d'un couteau, découpez le boudin en morceau de 3 à 4 cm d'épaisseur. Glissez la bandelette de pâte sous le roulé, déposez ce dernier, à plat sur une plaque avec papier cuisson.

Écartez légèrement à l'aide des doigts, la première partie du roulé. Placez la plaque dans un endroit chaud et humide idéalement (sinon, recouvrez les pains d'un sac plastique). On va laisser les pains se développer avant de les cuire (presque deux fois leur volume).

Enfournez dans le four chaud, durant 20 mn environ

**Bon appétit!**