

Focaccia aux tomates séchées, mozzarella et parmesan



Cette focaccia séduit par son cœur moelleux et sa croûte croustillante. Les tomates séchées lui confèrent une note acide et la garniture plaît aux amateurs de fromage.

Selon la tradition, le *panis focacius*, l'ancêtre de la focaccia actuelle, était déjà apprécié par les Romains. L'expression latine *panis focacius* signifie «pain cuit dans la cendre».

Aujourd'hui, il existe de nombreuses variantes de ce classique italien. Suivant la région et les goûts, les focaccias sont garnies d'olives et d'oignons, de jambon et/ou de mozzarella ou de différentes herbes aromatiques et légumes. Pour cette recette, nous garnissons la pâte avec des tomates séchées, du romarin et de la mozzarella.

La focaccia peut être servie en petits morceaux à l'apéritif, farcie comme un sandwich ou servie comme plat principal avec une salade ou une soupe.

- 200 g de farine mi-blanche
- 200 g de farine à pizza (type 00)
- 1 paquet de levure sèche (7 g)
- $\frac{3}{4}$ cc de sucre
- $1\frac{3}{4}$ cc de sel
- 4 cs d'huile d'olive
- 300-310 ml d'eau tiède
- 2 cs d'huile d'olive
- 180 g de mini boules de mozzarella
- 120 g de tomates séchées à l'huile, bien égouttées et grossièrement hachées
- 30 g de parmesan râpé
- 1 brin de romarin
- un peu de gros sel
- 1 plaque rectangulaire de 33 x 22,5 cm

1. Mélangez les deux farines avec la levure, le sucre et le sel.
2. Ajoutez l'huile d'olive et l'eau tiède, puis pétrissez le tout à la main.
3. Malaxez et étirez la pâte pendant environ 4 minutes pour bien l'aérer. Vous trouvez un tutoriel vidéo sur la manière de travailler la pâte [ici](#).
4. Recouvrez la jatte d'un torchon sec et laissez lever la pâte pendant 1 à 2 heures, suivant la température ambiante,

jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

5. Huilez une plaque avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et étalez-y la pâte avec les mains mouillées.
6. Badigeonnez la surface de la pâte avec 1 cs d'huile d'olive, faites des creux avec le bout des doigts. Laissez reposer encore une fois 30 minutes.
7. Préchauffez le four à 190 °C en mode chaleur inférieure et supérieure.
8. Répartissez la mozzarella et les tomates séchées sur la focaccia et appuyez légèrement. Saupoudrez de parmesan, d'aiguilles de romarin et de sel.
9. Cuissez la focaccia au milieu du four pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que sa surface soit dorée. La focaccia est parfaite lorsqu'elle est servie chaude ou tiède et que la mozzarella file.

Temps de préparation: environ 2 heures et 20 minutes (y compris temps de repos et cuisson)

Carpineto Chianti Classico DOCG

Robe pourpre. Nez très épicé. Arômes de baies noires avec une note de cuir.
Bouche moyennement corsée et bien structurée, avec une belle finale.

[Voir dans le weinshop](#)

