



Focaccia au romarin facile à faire

[BOULANGERIE](#) - [RECETTES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 1 FOCACCIA

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON :
25 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pâte :

- 3 tasses de farine blanche
- 1 sachet de 8 grammes de levure instantanée
- 2 c. table d'huile d'olive au romarin d'Olives et Gourmandises
- 2 c. thé de sel
- ½ c. table de sucre
- 1 ¼ à 1 ½ tasse d'eau tiède

Garniture :

- 1 c. table d'huile d'olive au romarin de Olives et Gourmandises
- Romarin frais au goût, ciselé
- Fleur de sel au goût
- 2-3 gousses d'ail, hachées finement

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la pâte. L'eau doit être tiède voir chaude sans être bouillante.
2. Brasser tous les ingrédients pour bien incorporer la farine aux liquides.
3. Sur un plan de travail légèrement fariné, pétrir la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce que la pâte reprenne sa forme lorsque vous appuyez légèrement dessus.
4. Déposer la boule de pâte dans un bol en métal ou en verre et recouvrir d'une pellicule plastique et ensuite d'un linge propre.
5. Laisser reposer pendant 1h15 dans un endroit chaud.
6. Préchauffer votre four à 400 F.
7. Lorsque la pâte a doublé, la déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.
8. Étendre la pâte en s'assurant de ne pas l'étirer trop.
9. Badigeonner de l'huile sur la pâte. Ajouter le romarin, la fleur de sel et l'ail.
10. Enfourner pendant 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée !
11. Manger chaud ou refroidit ! Bon appétit !