

Focaccia gruyère râpé, mozzarella et olives vertes



Après la fougasse qui était une première pour moi, je vous propose la focaccia qui est aussi une première ! La focaccia et la fougasse sont deux pains qui se rapprochent beaucoup. La fougasse est une spécialité du sud et la focaccia en est sa version italienne. Ce sont deux pains vraiment délicieux, très savoureux, bien parfumés et très simples à réaliser. Pour aujourd'hui je vous propose ma version de la focaccia. Une focaccia avec du gruyère râpé, de la mozzarella et des olives vertes. Tout simplement délicieux ! La pâte est super moelleuse et pour la parfumer j'y ai ajouté du basilic séché. La garniture est gourmande, fondante....Parfait pour se mettre l'eau à la bouche et pour se mettre dans l'ambiance des vacances !

Pour une grosse focaccia d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

30cl d'eau tiède

3c. à soupe d'huile d'olive

1c. 1/2 à café de sel fin

600g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

1 petite c. à café de basilic séché

Pour la garniture:

Gruyère râpé (C'est à vooolonté ! Moi j'ai mis une grosse poignée)

Une boule de mozzarella (Soit environ 125g)

Une vingtaine d'olives vertes dénoyautées

Sel

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Ajoutez la farine et la levure émiettée. Pétrissez pendant 3min.

Laissez reposer durant 30min.

Ajoutez le basilic séché et mélangez de nouveau pendant 3min. Versez la pâte dans un grand saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 2H, jusqu'à ce que la pâte ait bien gonflée.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.5-6).

Coupez la mozzarella en cubes. Coupez quelques-unes des olives en morceaux.

Sur un plan de travail fariné, aplatissez légèrement la pâte en galette ovale à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez cette dernière sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Parsemez de gruyère râpé, déposez les cubes de mozzarella et enfin les olives. Salez légèrement.

Enfournez la focaccia pour 30 à 35min, jusqu'à ce que la focaccia soit bien gonflée et dorée.