

Focaccia très moelleuse au fromage de chèvre et au basilic



Bien que le froid s'installe doucement on ne dit jamais non à une délicieuse focaccia super moelleuse et savoureuse ! (Bon je vous avoue que j'ai fait cette focaccia cet été mais bon rien n'empêche de la faire maintenant ! ;). J'ai trouvé cette excellente focaccia sur le blog Nana et Chocolat qui nous régale toujours autant avec ces recettes. La seule chose que j'ai modifié dans cette recette c'est que j'ai utilisé du basilic au lieu du romarin. Cette focaccia était vraiment divine, très moelleuse, parfumée, gourmande, j'ai adoré et je n'étais pas la seule !

**Pour une focaccia d'environ 4 personnes**

**Ingrédients:**

**Pour la pâte:**

500g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

8g de sel

15g d'huile d'olive

300g d'eau tiède

**Pour l'émulsion:**

30g d'eau

30g d'huile d'olive

1c. à café de sel

**Pour la garniture:**

100-150g de fromage de chèvre en bûche

3 feuilles de basilic

**Préparation:**

**Préparez la pâte:**

Dans le bol d'un robot, versez l'eau tiède et émiettez-y la levure.

Ajoutez alors la farine, l'huile d'olive et enfin le sel. Pétrissez durant 10min, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique, homogène et qui se détache des parois du bol.

Formez une boule et placez-la dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 10min

Déposez délicatement la pâte sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé en veillant à ce qu'elle garde une forme de boule. Laissez de nouveau reposer 10min.

Étalez délicatement la pâte en ovale sans chasser l'air. Laissez reposer 20min.

**Préparez l'émulsion:**

Dans un bol, fouettez vivement l'huile d'olive, l'eau et le sel pour émulsionner la préparation.

Faites des trous avec les doigts dans la focaccia en appuyant fortement.

A l'aide d'une c. à café remplissez les trous de l'émulsion. Laissez à nouveau reposer 20min.

**Préparez la garniture:**

Préchauffez le four à 200°C (th.7) 10min avant la fin de pousse.

Coupez le fromage chèvre en bûche en tranches et ciselez le basilic. Répartissez le fromage de chèvre puis le basilic sur la pâte.

Enfournez pour 20min, jusqu'à ce que la focaccia soit bien dorée.

Servez chaud, tiède ou froid.