

FOCACCIA

Pour une focaccia de 28 cm de diamètre:

300 g de farine

1 cube de levure de boulanger, ou 1 sachet de levure de boulangerie prête à l'emploi

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive + 2 pour le dessus

2 gros oignons rouges

Eau et 1 cuillère à café de sel

Mélangez ensemble la farine, l'huile d'olive, la levure, l'eau et le sel de façon à former une boule de pâte homogène et souple, ne collant pas aux doigts. Laissez lever 2 heures à température ambiante.

Épluchez et hachez les oignons. Réservez

Une fois levée, étalez sur une tôle à pâtisserie graissée, une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone la pâte pour former un disque de 28 cm de diamètre et environ 1 cm d'épaisseur. Répartissez l'oignon haché dessus, et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Préchauffez votre four thermostat 7 (210 ° C), enfournez et laissez cuire 45 minutes. Servez chaud.

La focaccia accompagne bien une salade, l'été, pour faire un repas léger. Vous pouvez l'accompagner de tomates sautées à l'ail, avec des champignons, et un Côtes du Rhône si vous prenez un vin avec.