FOCCACIA de VINCENT

480g de farine t45 ou t60

-1 sachet de levure boulangère (7-8g)

- 2 cui.à café de sel fin

- 1 cui.à café de sucre

- 250g eau tiède

- huile olive

- thym romarin olives tout ce que tu veux

1. Mélanger levure et sucre dans un peu d'eau tiède

2. Dans un grand bol, mettre la farine, au milieu la levure le sel et un bonne grosse rasade d'huile d'olive

3. Ajouter l'eau petit à petit, et pétrir pendant 10min.

4. Une fois lisse et homogène, mettre en boule.

5. Remettre dans le bol, recouvrir d'un linge, ou film. Et laisser pousser dans un endroit tiède pendant 2h.

6. Renverser la pâte sur un plaque et l'etaler à la main. Faire des trous au doigts partout, ajouter un filet d'huile d'olive

7. Couvrir à nouveau et laisser pousser 30min.

8. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180-200°c pendant  10 à 15min