**Focaccia**

Ingrédients : (pour 1 focaccia)

Pâte :
- 250 g de farine
- 1 càc de sel
- 3 CàS d'huile d'olive
- 12 cl d'eau tiède
- 15 g de levure fraîche de boulanger (ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée)

Garniture :
- Tomates cerises
- Roquette
- Parmesan
- 2 gousses d'ail
- Jambon de Parme
- Huile d'olive
- Sel

Recette :

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez la farine, le sel et l'huile d'olive.

Diluez la levure fraîche dans l'eau tiède. (Attention, si l'eau est trop chaude elle va tuer la levure et votre pâte ne lèvera pas !)
Mélangez la pâte en versant le mélange eau-levure petit à petit. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple et élastique.

Couvrez le saladier avec du film alimentaire et laissez lever la pâte pendant 1h dans un endroit tiède ou à température ambiante.

Préchauffez le four à 210° (th.7).

Lorsque la pâte a doublé de volume, versez-la sur le plan de travail légèrement fariné et dégazez-la. Etalez la pâte en rond, comme pour une pizza. Faites plusieurs trous dans la pâte à l'aide d'un fourchette puis badigeonnez la pâte d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. (Vous pouvez la faire un peu plus épaisse que moi, j'ai voulu la faire très fine.)

Cuisson :

Enfournez la pâte à 210° et laissez-la cuire pendant 20 mn. Si elle colore trop vite, baissez le feu à 180° et laissez-la cuire pendant encore quelques minutes. Elle doit être légèrement dorée.

Sortez-la du four et badigeonnez-la à nouveau d'huile d'olive.

Garnissez la focaccia avec des tomates, de la roquette, du jambon de Parme, du parmesan et de l'ail coupé très finement. Décorez avec des copeaux de parmesan.

Vous pouvez également la servir en tant que pain, en accompagnement.

***http://www.evacuisine.fr/***