



Focaccia au poivre vert



Préparation :

Prévoir svp : préchauffer la pierre à **210 °C** (prend environ **30 minutes**).

Mettre la farine et la levure dans le récipient du robot. Ajouter les grains de poivre et l'huile et pétrir à la machine. Pendant ce temps, ajouter de l'eau tiède jusqu'à obtenir une pâte homogène. La pâte devrait être souple et élastique mais sans coller; rajouter un peu de farine le cas échéant.

Pétrir la pâte pendant **5 minutes**, puis faire lever dans le four à vapeur Gaggenau à **30 °C** degré d'humidité à **60 %** pendant **30 minutes**, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. (Si vous laissez lever la pâte sans four à vapeur, il faut compter **1,5 à 2 heures**. Recouvrir la pâte d'un torchon humide et placer dans un endroit chaud.)

Pétrir la pâte à la main et lui donner une forme ovale, de la taille de la palette. Recouvrir et laisser lever encore **20 minutes**.

Enfoncer la pâte par endroits avec les phalanges et poser sur la palette farinée. Saupoudrer le dessus de sel, verser le reste d'huile goutte à goutte. Répartir les feuilles de sauge. Faire cuire **25 minutes** à **210 °C** dans le four préchauffé directement sur la pierre jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Couper tiède en morceaux et servir.

Focaccia au poivre vert et au sel de mer

Appareil Gaggenau : four à pierre,
évent. four à vapeur

Température : 210 °C

Préparation : 35 minutes

plus 25 minutes de cuisson

plus 50 minutes pour faire lever la pâte

Recette pour 1 chausson de

30 cm de diamètre

Se déguste froid ou chaud.

Ingrédients :

500 g de farine

1 paquet de levure séchée

1-2 c. à café de grains de poivre vert
recouverts de sel, égouttés et pilés

3 c. à soupe d'huile d'olive

300-350 ml d'eau tiède

1 c. à soupe d'huile pour verser par dessus

1 c. à soupe de sel de mer gros
pour saupoudrer

Feuilles de sauge fraîches pour
la garniture