



## Focaccia aux olives et aux tomates

**Appareil Gaggenau :** four, position traditionnelle, voûte + sole

**Température :** 210 °C

**Temps de préparation :** 2 heures 1/2, dont 45 minutes de cuisson et 2x30 minutes de repos

### Ingrédients pour la pâte :

2 cubes de levure de boulanger

1 c. à café de sucre

0,4 l d'eau tiède

1,7 kg de farine

2 c. à soupe de sel

300 ml d'huile d'olives

0,5 l de vin blanc sec

### Autres ingrédients :

8 œufs

250 g de jambon sec coupé en fines lamelles

250 g de Pécorino jeune râpé (ou parmesan)

150 g de pignons de pin hachés grossièrement (ou noisettes hachées)

5 à 6 branches de romarin frais finement haché

100 g d'olives noires dénoyautées finement hachées

100 g d'olives vertes dénoyautées finement hachées

environ 100 g de farine

500 g de tomates cerise (si possible, des rouges et des jaunes), dont la moitié coupée en 2 et pour 1/3 d'entre elles laisser le pédoncule

Gros sel

50 g de pignons de pin pour la décoration

5 c. à soupe d'huile d'olives

**Préparation :** Dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Mettre les autres ingrédients (sauf le vin) dans une jatte et mélanger. Lorsque la préparation est homogène, intégrer la levure puis peu à peu le vin jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Batta pendant **1 minute** dans le robot, puis continuer à malaxer la pâte à la main sur le plan de travail fariné. Faire lever la pâte dans le four combi-vapeur préchauffé à **30 °C** et 60% d'humidité pendant **30 minutes**, ou bien pendant **45 minutes** à température ambiante (dans ce cas, recouvrir la pâte avec un torchon humide).

**Une fois la pâte levée**, incorporer un à un les œufs, puis le jambon, le fromage, les pignons de pin, les olives, 2/3 du romarin et le reste de farine. Bien mélanger.

Graisser et fariner la lèchefrite. Répartir uniformément la pâte dans le plat.

Poser des demi-tomates cerise et des tomates cerise entières sur la pâte, les enfoncer légèrement.

Laisser encore lever pendant **30 minutes** dans une pièce tempérée.

**Préchauffer le four** à **230 °C**. Garnir la focaccia avec le reste du romarin, le gros sel et les pignons de pin et badigeonner avec de l'huile d'olives. Cuire pendant **45 minutes** dans le four préchauffé.

Laisser reposer **quelques minutes** avant de servir.