Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Foccacia fourrée au jambon de Parme

Ingrédients

350g de farine , 150g de farine manitoba, 10g de levure en poudre, 10g de sel , 4 branches de thym, 4 branche d'origan frais, 220g d'eau, 2 tranches de jambon de Parme, 125 g de mozzarella di buffala, 10 g de sucre, 70 g d'huile d'olive, 1 botte de roquette, Gros sel, Origan sec, ,

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau tiède avec le sel et le sucre. Fouetter jusqu'à parfaite dissolution de la levure.
Incorporer 50g d'huile d'olive à les farines avec les doigts jusqu'à obtention d'une texture sablonneuse.
Faire un puits dans la farine et ajouter le mélange eau-levure. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène en pétrissant la pâte énergiquement.
Déposer la pâte sur une assiette en boule et l'inciser en croix sur le dessus de manière à faciliter la montée. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.
Abaisser la pâte et incorporer les herbes. Huiler une plaque à four. Etaler la pâte avec le bout des doigts. Verser quelques gouttes d'huile d'olive et déposer quelques feuilles de romarin. Saler au gros sel. Attendre que la pâte remonte un peu et puis enfourner pendant 40 minutes à 165°c.
Pour une foccacia plus claire, on peut même réduire la température à 150°C et prolonger un peu la cuisson.
Découper la foccacia en morceaux, puis les ouvrir en deux. Fourrer avec le jambon de Parme, une feuille de roquette et un morceau de mozzarella. Repasser au four pendant une minute et à table!!

Commentaires

Quand la foccacia est cuite, elle sonne creux à l'impact.

Notes :