

Focaccia aux tomates

Ingrédients

- 200 g de farine à pain .
- 1 c à c de levure de boulanger instantanée .
- 3 c à s d'huile d'olive .
- 1/2 c à c de sel .
- 12 cl d'eau tiède
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail pelée et hachée
- 6 brins de persil plat . 1 brin de thym frais



Les étapes

- Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Placez la farine et la levure dans un saladier avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et le sel. Ajoutez l'eau, mélangez doucement, puis pétrissez 5 mn avec les mains huilées. Laissez pousser pendant 40 mn dans un bol huilé, sous un linge humide. Étalez avec les mains sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Enfournez 10-15 mn.
- Hachez grossièrement les tomates, le persil et le thym. Mélangez avec le reste d'huile d'olive et l'ail, salez et poivrez. Servez la focaccia couverte de tomates assaisonnées. Ajoutez qqs olives hachées selon votre goût.

Sources : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Focaccia-aux-tomates-3799840>