



Focaccia aux olives

Mise en place et préparation:
env. 55 min

Levage: env. 1½ h

Cuisson sur le grill: env. 15 min

Pour la pierre à pizza «quattro stagioni»

250 g de farine

¾ de c. c. de sel

¼ de cube de levure
(env. 10 g), émiettée

1½ dl d'eau tiède

1 c. s. d'huile d'olive

50 g d'olives noires,
dénoyautées, hachées
finement

2 filets d'anchois,
égouttés, hachés
finement, selon goût

1 gousse d'ail, pressée

125 g de mozzarella,
en morceaux

25 g de roquette

1 c. s. d'huile d'olive
un peu de fleur de sel

1 — Mélanger farine, sel et levure dans un grand bol. Verser l'eau et l'huile, pétrir en pâte souple et lisse, laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

2 — Aplatir la pâte sur un peu de farine, étirer ou abaisser au rouleau (env. 25 x 40 cm). Mélanger olives, anchois et ail, étaler sur la pâte. Répartir dessus la mozzarella.

3 — **Gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** assembler les quatre pierres à pizza sur le gril pour obtenir une grande pierre à pizza, préchauffer. Déposer la focaccia dessus, faire cuire, couvercle fermé, env. 15 min au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200° C). Répartir dessus roquette, huile et fleur de sel.

Plus rapide: utiliser une abaisse de pâte à pizza.

Portion: 393 kcal, lip 17 g, glu 45 g, pro 15 g