

Focaccia du Soleil

Pour 1 "cadre" de 40 x 60 cm



1. **MISE EN OEUVRE**

700 g de Maïsano 50%

1300 g de Farine T55

1200 g d'eau

60 g d'huile d'olive extra vierge

10 g de levure

Pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Température de la pâte : 27-28°C

Pointage : 2 heures

Verser la pâte dans le(s) cadre(s) de 40×60, graissé à l'agent de démoulage Agrano, posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Abaisser la pâte avec les mains huilées sur toute la surface. Badigeonner d'huile d'olive puis laisser pousser environ 30 min. Marquer la pâte avec les doigts jusqu'au fond. Saupoudrer légèrement de fleur de sel puis déposer les garnitures au choix. Cuire à 220°C environ 30 min en four à sole.

2. **POUR LA GARNITURE**

Tomates Cerises

Mozzarella
Olives
Herbes de Provence

Décorer à volonté avec ces garnitures originales.