

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.