



FOCACCIA OU PIZZA ÉPAISSE SANS PÉTRISSAGE

Pour 4 moules de 20cms de diamètre

**500g farine typo 00 ou T.45 - 9g sel fin - 8g de levure de boulanger déshydratée
- 38 cl d'eau de source - 2 càs d'huile d'olive -**

Mélanger au robot muni du crochet la farine, le sel et la levure. Verser petit à petit l'eau (suivant la farine il en faut + ou -). Le pâton aura une consistance collante. Huiler les mains à l'huile d'olive. Verser dans une grande boîte hermétique, la tasser. Fermer le couvercle et entreposer au réfrigérateur 12 - 24 - 36 - 48 voire 72 heures. Plus elle fermente meilleure elle sera.

Après le temps que vous aurez décidé huiler à l'huile d'olive le fond et le bord des moules. Partager en 4 le pâton. Les placer au milieu de chaque moule. Couvrir d'un torchon ou les placer dans le four (sans température) lumière allumée, porte fermée. Les pâtes doivent s'être étalées et avoir doublé de volume.

Préchauffer le four à 220° (th. 9) avec un ramequin d'eau.

Garnir chaque pâte de petites tomates coupées en 2 ou en 4 (suivant leur taille) revenues à l'huile d'olive avec de l'ail pressé au presse-ail ou du coulis de tomate. Placer de la mozzarella, des olives noires dénoyautées et parsemer de l'origan.

Enfourner et cuire 15 minutes (pour un grand moule 25 à 30 minutes).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr