

# Focaccia de Ben

**Source :** Ben

## Ingrédients

- 750g de farine (T65 ok)
- 30g de levure fraîche ou 15g de levure sèche
- 15g sel
- 480g eau
- 75ml huile

## Préparation

1. Mélanger tout les ingrédients dans un bol.
2. Pétrir énergétiquement pendant 10min.
3. Laisser lever 1h ou jusque ça ait doublé de volume.
4. Dégazer et étaler dans un grand plat rectangulaire.
5. Laisser lever 45min.
6. Faire des petits enfoncements dans la pate en appuyant un peu partout avec les doigts.
7. Verser un filet d'huile par dessus et optionnellement une garniture (sel, herbes, oignons...).
8. Enfourner à 200°C pendant 30-40min, jusque ce soit doré et que le dessous soit cuit.

### Source

Photo d'un post it contenant la recette ci-dessus

Révision #3

Créé 15 novembre 2023 19:16:10 par blacksponge

Mis à jour 15 novembre 2023 19:53:31 par blacksponge