

Foccacia trop simple

(8 portions)

4 tasses de farine

2 c. à thé de sel

2 ¼ de c. à thé de levure sèche active

2 tasses d'eau tiède entre 100 et 110 F

Huile d'olive

Fines herbes et épices au goût



Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Réserver.

Mélanger ensemble la levure et l'eau tiède et laisser reposer 15 minutes.

Combiner les deux mélanges jusqu'à ce que la farine soit absorbée.

Verser un peu d'huile d'olive sur le dessus de la pâte et recouvrir le bol de pellicule plastique. Laisser reposer 1 nuit au frigo.

Déposer un papier parchemin au fond d'un plat de cuisson 8 x 12 et y verser la pâte. Étirer pour former un rectangle.

Arroser d'huile d'olive et des épices et laisser reposer de 2h à 4h.

Cuire au four à 425 F durant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.