

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 75

**Rubrik:** Recette : Focaccia maison

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**

# Focaccia maison

Par François Wolfisberg, boulangerie Wolfisberg, à Carouge (GE)



### INGRÉDIENTS

#### POUR 1 FOCACCIA

- 300 g de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 1 cuillère à moka de sel
- 1 cuillère à moka de sucre
- 6 tomates cerise
- 1 branche de romarin
- 1 échalote
- Fleur de sel
- Huile d'olive

### PRÉPARATION

**Prélever** 1/3 de la levure, émietter dans un bol, ajouter 2 dl d'eau tiède et mélanger au fouet. Ajouter le sucre et le sel, mélanger.

**Mettre** la farine dans un saladier, faire une fontaine au milieu et verser la solution aux levures ainsi que 20 ml d'huile d'olive.

**Agglomérer** en pâte, puis pétrir la pâte 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique. Pour le tester, prélever un petit morceau et l'étirer jusqu'à ce qu'il soit quasiment transparent: s'il ne se casse pas, la pâte est bien pétrie.

**Verser** 4 cs d'huile d'olive sur la plaque du four, déposer la pâte dessus et lui donner une forme ovale. Badigeonner soigneusement d'huile d'olive puis laisser doubler de volume. Selon la température, l'opération prend de 40 minutes à 1 h

**Aplatir** la pâte avec la paume de la main, puis faire des trous avec le bout des doigts, de manière à lui donner la forme caractéristique de la focaccia.

**Emulsionner** 20 ml d'huile d'olive avec la même quantité d'eau et en enduire la focaccia.

**Effeuille** l'équivalent de 1 cs de romarin, couper les tomates en deux, et tailler l'échalote en fines rondelles.

Les **répartir** sur la focaccia (un ingrédient sur chaque tiers), assaisonner en fleur de sel et laisser reposer 40 minutes à température ambiante, de manière à ce que la pâte regagne du volume.

**Glisser** dans le four préchauffé à 200° et cuire 15 à 20 minutes. La focaccia doit être légèrement dorée et bien moelleuse. Déguster chaud ou tiède, à l'apéritif.

### LES CONSEILS DU CHEF

Lorsque l'on fait du pain, il est très important que l'eau soit tiède, car si elle est trop chaude, les levures meurent, et si elle est trop froide, elles ne se réveillent pas. Une fois que la pâte a doublé de volume, il est important de la travailler sans attendre, car au bout d'un moment, les levures se fatiguent et n'agissent plus de manière optimale.

Pour varier les plaisirs, on peut aussi garnir la focaccia d'olives (noires ou vertes), de pecorino, d'oignon, de tomates séchées, ou de tomates confites.