Elvea, L'Italie chez vous

Focaccia aux tomates cerises et olives

Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
275 g de	farine
	fleur de sel
4 g de	levure sèche
cuillères à soupe de	huile d'olive
17 cl	eau tiède
8	filets d'anchois salés
70 g de	olives noires
branches de	romarin
	poivre

Préparation

Mélangez la farine avec une pincée de sel et la levure sèche.
Ajoutez-y 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélangez bien.
Ajoutez maintenant l'eau et pétrissez en pâte souple.
Laissez lever 1 heure dans un endroit chaud.
Repétrissez la pâte puis abaissez-la sur une plaque de cuisson.
Laissez encore lever 20 minutes.
Faites des petits creux dans la pâte et déposez-y les filets d'anchois, les demi-tomates et les olives coupées en deux.
Saupoudrez de romarin effeuillé et assaisonnez de poivre du moulin.
Enfournez dans le four préchauffé à 220°C.
Faites cuire le pain 12 minutes

De " italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme