



# Recette de foccacia maison

## Ingrédients

Pour 4 personnes  
- 400g farine blanche de petit épeautre Graines de Curieux  
- Levure de boulanger  
- 25 cl d'eau tiède  
- 4 c.à.s. d'huile de Colza Graines de Curieux  
- Sel

## Préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel.
2. Diluez la levure dans l'eau tiède.
3. Mélangez la farine, la levure ainsi que l'huile et pétrissez à nouveau.
4. Laissez lever pendant une heure au chaud.
5. Pétrissez à nouveau puis laissez monter une nouvelle fois pendant une heure au chaud.
6. Formez la foccacia puis déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Bagigeonnez d'huile et laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180°.