

Four multifonctions HydraCook – Four combiné vapeur

Temps de préparation : 15 min

Temps de pousse : 30 min

Temps de cuisson : 50 min

## Focaccia flower à la tapenade noire

Pour 1 focaccia / Pour 8 personnes

### Panier de courses

- 750 g de farine de blé type 55
- 1 cube de levure fraîche de boulanger (42 g)
- 1 cuil. à soupe de sel fin
- 70 g de sucre ou 50 g de miel
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive (vierge extra)
- Farine pour le plan de travail
- ½ bouquet de thym ou herbes séchées
- 350 ml d'eau tiède
- 2 cuil. à soupe de tapenade noire
- 2 cuil. à café de gros sel

Pour la décoration d'une focaccia flower, utiliser les ingrédients à disposition, par exemple :

Oignon rouge, asperge, tomates cerises, herbes fraîches...

### Matériel

- 1 robot pâtissier muni d'un crochet
- 1 plat à tarte PerfectClean

### Déroulé de la recette

Dans le bol du robot, émietter la levure de boulanger et délayer avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède, recouvrir avec la farine, le sucre, le sel, le thym, la tapenade et l'eau. Pétrir au robot avec le crochet environ 5 min à petite vitesse.

Dans le four, faire lever la pâte. Programmer le four :

- Fonction utiles / Faire lever la pâte / 30 min (+10 min si nécessaire)
- Réglages manuels : 30°C / 30 min / 30 % d'humidité

Sur le plan de travail, *rabattre* la pâte levée pour enlever les gaz de pousse.

*Abaisser* la pâte sur une épaisseur de 1 cm et déposer dans le plat PerfectClean.

Creuser des « trous » avec les doigts. A l'aide d'un pinceau napper d'huile d'olive et parsemer de gros sel.

Programmer le four :

- **Four multifonctions HydraCook** : activer le refroidissement rapide  
Programme personnalisé / Créer le programme
  - Phase 1 : Chaleur tournante / 30°C / 10 min
  - Phase 2 : HydraCook / Chaleur tournante / 180°C / 10 min
  - Phase 3 : Chaleur tournante / 180°C / 20 min
  - Phase 4 : HydraCook / Chaleur tournante / 160°C / 10 min
  
- **Four combiné vapeur** :  
Programme personnalisé / Créer le programme
  - Phase 1 : Chaleur combinée / régler par la durée / 30°C / 10 min / 30% d'humidité
  - Phase 2 : Chaleur combinée / régler par la durée / 180°C / 35 min / 20% d'humidité

## Le petit lexique

*Rabattre* : dans la fabrication de pain et de pâte levée à base de levure de boulanger, il est essentiel de « dégazer » la pâte après la première pousse pour éviter le goût de levure. Former une boule de pâte et l'étirer avec la paume de main en tournant d'un quart de tour à chaque fois. Reforme une boule et façonner le pain pour la seconde pousse (phase intégrée dans le programme personnalisé).

*Abaisser* : étaler une pâte au rouleau à pâtisserie.

## Astuces du Chef

*Utilisation de levure fraîche de boulanger* : l'eau tiède accélère le développement des levures. Le sel ne doit jamais entrer en contact direct de la levure sous peine de casser son action.

*Les déclinaisons* : vous pouvez remplacer la tapenade par du pesto ou du parmesan et ajouter des garnitures comme des olives ou des tomates cerises.

*La décoration* : vous pouvez utiliser les ingrédients que vous avez à portée de main (oignon rouge, asperges, tomates cerises, herbes fraîches ...) pour faire des dessins sur la focaccia. Il faudra les ajouter avant la cuisson.