

Schiacciata au romarin et aux oignons

Les ingrédients pour une plaque à four antiadhésive de 40 x 30 cm

Pour la pâte :

15 g de levure fraîche
1 pincée de sucre
25 cl d'eau chaude
350 g de farine (j'en ai rajouté 40 à 50 g)
2 c à s d'huile d'olive
1/2 c à c de sel
1 c à s de feuilles de romarin frais

Pour la garniture aux oignons :

1 kg d'oignons
10 cl d'huile d'olive
1 c à s de feuilles de romarin frais
175 g de mozzarella
12 filets d'anchois à l'huile égouttés
16 olives noires (j'ai mis des niçoises)
Brins de romarin
Sel et poivre du moulin

Préparation de la pâte :

Mélanger dans un bol la levure fraîche avec le sucre puis incorporer l'eau chaude.

Laisser reposer 10 mn.

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits au centre et y ajouter la levure, l'huile d'olive, le romarin et le sel. Mélanger avec une spatule puis malaxer à la main. Mettre la pâte sur le plan de travail fariné, se fariner les mains et malaxer la pâte 10 mn jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. J'ai fait la pâte dans le bol du Kirchenaid avec le crochet. Mettre la pâte dans un saladier, la couvrir d'un linge et laisser monter la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (il m'a fallu 2 h).

Préparation de la garniture :

Émincer les oignons finement, faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y cuire les oignons à feu doux pendant 40 mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Ajouter le romarin, assaisonner.

Préchauffer le four à 230°. Façonner la pâte en rectangle, le mettre sur la plaque de four fariné. Répartir les oignons, la mozzarella coupée en tranches, les anchois et les olives. Arroser d'huile d'olive. Cuire 15 à 20 mn jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Décorer de feuilles de romarin et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>