

# FOCACCIA PUGLIESE

## Ingrédients

500 g de farine  
150 g de pomme de terre (environ 1  
pomme de terre)  
1 cuil. à café de sel  
1 cuil. à café de sucre  
300 ml d'eau tiède  
3 cuil à soupe d'huile d'olive  
1 kg d'oignons  
1 cuil à soupe de câpres  
2 cuil à soupe d'olive noires dénoyautées  
coupées en petits morceaux  
Origan  
Fleur de sel pour la finition



## Préparation

Une fois cuite, pelez et écrasez la pomme de terre.

Dans un grand saladier, mélangez la farine à la semoule de blé dur. Ajoutez-y le sel, la levure sèche, le sucre et l'écrasé de pommes de terre tiède. Ajouter sel, sucre  
Peu à peu, verser l'eau tiède sur le mélange et pétrissez le tout pendant une dizaine de minutes voir plus, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène qui se détache des parois de la cuve. (la pâte sera plus élastique qu'une pâte à pizza).  
Huilez un moule rond de 30 à 32 cm de diamètre.

Façonnez la pâte en boule et déposez-la au centre du moule, couvrez la d'un linge.  
Laissez-la lever jusqu'à doubler de volume (environ 2 heures).  
Epluchez les oignons, coupez les en fines lamelles. Rincez les à l'eau claire et séchez les.  
Faites les cuire à la poêle à feu doux et 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les câpres et les olives.

Une fois la pâte levée, huilez vos mains pour empêcher que la pâte colle à vos mains, retournez-la sur elle même et étalez la dans le moule avec vos doigts.

Répartissez la préparation oignons câpres olives sur la pâte en restant à 1 cm du bord et recouvrez de pâte comme pour une tourte.

Préchauffez le four à 220°.

Saupoudrez la surface de la fougasse avec l'origan, de la fleur de sel et un généreux filet d'huile d'olive. Enfournez et faites cuire la fougasse pendant 20 minutes à 220°

Laissez-la tiédir sur une grille avant de la servir. Elle se déguste tiède ou froide et elle est souvent meilleure le lendemain!

Buon appetito e a presto.