

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette pétrie en machine à pain

Fougasses sucrée



Je tiens cette recette de Murielle et plus précisément de son livre : "Pains et viennoiseries"

Voici sa recette

Dans la cuve de la pana

1/2 sachet de levure de boulanger ou 1 cc
250 g de farine T65
1 pincée de sel
30 g de sucre
2 CS d'eau de fleur d'orange (*pour remplacer, j'ai pressé une orange pour en extraire le jus*)
2 œufs
20 g d'huile d'olive

Programme Pizza pendant 15 min en ajoutant petit à petit de l'eau jusqu'à ce que votre boule soit bien homogène et ne colle pas aux mains.

Perso, je n'ai mis que 40 g d'eau et c'était suffisant, sinon mon pâton aurait été trop liquide (Murielle met 60 g d'eau).

A la fin des 15 min de pétrissage, laisser la pâte dans la cuve durant 1 h.

Sortir le pâton *sur un plan de travail fariné*, en appuyant dessus avec la paume de la main, pour dégazer.

Abaisser la pâte en façonnant un ovale d'une épaisseur de 1,5 cm d'épaisseur.

Le poser sur une plaque recouverte de papier cuisson *ou la toile silpain Demarle*

Laisser lever *sous un torchon*, pendant 40 min (pour éviter le dessèchement sur le dessus).

Au bout de ce temps, faire 3 incisions sur le pâton et les agrandir avec les doigts pour former des trous allongés.

Préchauffer le four pendant 20 min afin qu'il arrive à la bonne température : 200°C avec une coupelle remplie d'eau sur la sole du four.

Badigeonner de jaune d'œuf pour avoir une fougasse bien dorée à la sortie du four.
Parsemer de grains de sucre et **faire cuire pendant 20 min.**