

Fougasses à la brandade et piquillos



Pour 2 fougasses :

- 400 g de farine T55
- 5 g de sel
- 10 g de levure sèche de boulanger
- 25 cl d'eau tiède
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 pot de brandade de 200 g
- 200 g environ de poivrons pelés et cuits
- 30 g d'emmental râpé

Préparation de la pâte à pain *source recette Flexipan au quotidien* : Dans un cul de poule, mélangez la farine, le sel et la levure. Ajoutez l'eau tiède puis mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Pétrissez la pâte au batteur ou au robot pendant 4 mn vitesse 1. Ajoutez l'huile d'olive puis pétrissez pendant 5 mn vit 2. Laissez reposer 20 mn à température ambiante dans un cul de poule recouvert d'une toile Silpat.

Au cook'in : dans le bol, versez l'eau, la levure et l'huile. Réglez le minuteur 30 secondes, 40° vit 2. Ajoutez la farine réglez 20 secondes, vit 1. Puis réglez 1mn 30 en pétrissage.

Après le repos de la pâte, divisez-la en 2. Etalez-les en forme de rectangle. Etalez la brandade sur chaque moitié. Coupez des morceaux de poivrons et disposez les dessus. Repliez les pâtes. Placez-les sur une toile Silpain et réalisez des entailles. Avec un pinceau, badigeonnez chaque surface d'huile d'olive puis répartissez 30 g de fromage râpé.

Couvrez et laissez reposer 30 mn à température ambiante. Préchauffez votre four à 230°(th8) et faites cuire pendant 10 mn environ. Servir chaud ou tiède.

Le Flo des saveurs Juin 2013