



La fougasse aux olives

Ingrédients

- 300 g de farine de blé tamisée
- 20 g de levure de boulanger
- 30 cl d'eau tiède
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g d'olives dénoyautées
- 25 g de beurre pour la plaque

Préparation

- Emiettez la levure dans un bol et délayez la avec 10 cl d'eau tiède
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel
- Creusez un puit au centre et versez la levure délayée
- commencez à amalgamer et ajoutez les 10 cl d'eau tiède restante et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pétrissage

- Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple
- Formez une boule et couvrez la d'un linge humide
- Laissez reposer pendant une heure à température ambiante

Façonnage

- Sur le plan de travail laissez retomber la pâte en appuyant dessus avec les mains
- Etalez au rouleau à pâtisserie en lui donnant une forme arrondie

Décoration

- Repartissez les olives sur la moitié de la pâte
- Transpercez l'autre moitié de trois entailles
- Rabattre le côté fendu sur l'autre
- Soudez les bords

Temps de levée

- Beurrez la plaque
- Déposez la fougasse et laissez lever pendant 40 mns
- Préchauffer le four à 220 ° (6 / 7/8)

Cuisson

- Badigeonnez la fougasse avec un peu d'huile au pinceau
- Cuire 40 mns

