



Fougasse aux olives



6 pers



05 mn



2 h

Les ingrédients

- 300 g lait 1/2 écrémé
- 250 g farine complète
- 250 g farine type 55
- 100 g d'olives noires
- 75 g eau
- 50 g gruyère râpé
- 40 g huile d'olive
- 10 g levure boulangère fraîche
- 1 c. à c. de sel

La recette

Etape 1

Mettre la levure émiettée dans le bol avec le lait. Faire chauffer 2 min. Ajouter les farines, l'eau, l'huile d'olive, le sel et les olives. Pétrir.

Etape 2

Retirer la pâte et faire une boule. Couvrir d'un linge et mettre à lever pendant 1 h dans un endroit assez chaud, à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume. Étaler la pâte avec un rouleau en une galette d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Puis disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Etape 3

Badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau alimentaire, réaliser des entailles et laisser monter 20 min à nouveau à température ambiante. Préchauffer le four à 230°C. Parsemer de gruyère la fougasse et enfourner environ 20 min.

