



*Pains, viennoiseries*  
**Fougasse garnie**



**2h55**   **20 min**   **20 min**   **2h15**   **302**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

250 g **Farine**  
20 g **Levure de  
boulangier**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
30 g **Olives noires**  
30 g **Tomates séchées**  
150 ml **Eau**

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un petit bol, mélanger 1/5 de farine avec la levure et mouiller ce mélange avec une cuillère à soupe d'eau.
- 2 Ce mélange constitue le levain, c'est le levain qui permet au pain de gonfler.
- 3 Laisser reposer ce levain pendant 15 minutes.
- 4 Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Ajouter l'huile, le levain et l'eau tiède puis mélanger.
- 5 Faire tiédir l'eau favorise le processus de fermentation de la levure et donc la levée de la pâte à pain.
- 6 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et élastique.
- 7 Ajouter à la pâte, les olives noires coupées en rondelles ainsi que les tomates séchées coupées en petits dés. Pétrir à nouveau la pâte pour les incorporer au pâton.
- 8 Couvrir d'un torchon propre et faire lever pendant 1h30 dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

### Étape 2

Façonnage de la fougasse

- 1 A l'aide du dos d'une petite cuillère, dorer la fougasse

avec le jaune d'oeuf.

- 2 Fariner le plan de travail.
- 3 Abaisser le pâton de façon à former une abaisse plus ou moins ronde.
- 4 Déposer l'abaisse sur une plaque allant au four et pratiquer une incision au milieu puis des incisions obliques de chaque côté.
- 5 Laisser lever pendant 30 minutes.

### **Étape 3**

#### Cuisson de la fougasse

- 1 Enfourner la fougasse dans le four préchauffé à 210°C (Th.7) pendant une vingtaine de minutes.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Sortir la fougasse du four et la déposer sur une grille pour qu'elle refroidisse.
- 2 Servir la fougasse froide.