



< retour

Boulangerie

Focaccia



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Pain

Poids moyen : 57g

La fouace, ou fouasse, est une pâtisserie, originaire du Rouergue. À l'origine, il s'agissait d'une galette de fleur de froment non levée qui était cuite sous la cendre, ce qui explique son étymologie : du latin focus (le foyer), qui a donné focacia, devenu ensuite fouace ou fouasse, puis fougasse, héritière provençale et salée de la fouace. Aujourd'hui, sa préparation se compose de farine, de levain, de beurre, d'œufs, de lait, de sucre, d'eau de

fleur d'oranger, et de sel. Elle prend traditionnellement la forme d'une couronne.

La focaccia est délicieuse agrémentée de tomate, de feta, de chèvre, de bacon ou d'autres ingrédients.

COMMENT CHOISIR ?

La fouace, fouasse ou focaccia est une pâtisserie, originaire du Rouergue qui prend traditionnellement la forme d'une couronne. Elle s'achète dans certaines pâtisseries et dans sa région d'origine.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Elle se conserve peut de temps à l'abri de l'air et de l'humidité.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
249 kcal	8,77 g	35,82 g	7,89 g	20,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
35,00 mg	561,00 mg	0,88 g	128,00 mg	1,75 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,80 g	0,09 mg	1,33 mg	3,16 mg	0,36 mg
vitamin B1				
0,47 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Crostini de légumes grillés, truffe et

anchois [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15877>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15877>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/crostini-de-legumes-grilles-truffe-et-anchois>