

Fougasse

Préparation : 30 min

Repos : 1 heure 30 min

Cuisson : 20 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 20 cl d'eau
- 6 g de sel

Pour la garniture :

- 150 g d'olives noires
- 75 g de tomates séchées
- 5 g d'herbes de Provence

Préparation

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Ajouter l'eau.

Former une boule.

Pétrir pendant 10 minutes.

Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

Étaler la pâte en rectangle.

Disposer les olives et les morceaux de tomates séchées.

Saupoudrer d'herbes de Provence.

Couvrir et laisser reposer pendant 30 min.

Préchauffer le four à 230°C.

Faire cuire pendant 12 min.

Vaporiser d'huile d'olive et en badigeonner les bords.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 29 août 2020

mimmydou.fr