Fougasse provençale

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

500 g de farine

300 ml d'eau

7 g de levure sèche

50 ml d'huile d'olive

12 g de sel

Verser la farine, l'eau et la levure dans un bol mélangeur et mélanger pendant 2 minutes à petite vitesse. Ajouter l'huile d'olive et mélanger pendant encore 4 minutes. Ajouter le sel et mélanger encore pendant encore 4 minutes. Pétrir ensuite la pâte à la vitesse la plus élevée possible pendant 5 minutes. Placer la pâte dans le saladier, puis dans l'espace de cuisson. La laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Huile d'olive

Répandre un peu d'huile d'olive sur la plaque à gâteaux. Verser la pâte sur la plaque à gâteaux et former une feuille avec les mains. Etendre beaucoup d'huile d'olive sur la pâte. Inciser les nervures et faire des trous dans la pâte.

15 olives, vertes, dénoyautées

½ branche de romarin

Fleur de sel

Couper les olives en deux, effeuiller le romarin et les ajouter tous deux à la pâte. Saupoudrer de fleur de sel. Laisser reposer la pâte encore 30 minutes.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Presser à nouveau les olives dans la pâte. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

PizzaPlus 200 °C pendant 25 min

Huile d'olive

de fleur de sel

Après cuisson, enduire la fougasse d'huile d'olive et saupoudrer de fleur de sel.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	09.01.2020