Fougasse au noix

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	2 h 30 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	6
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Pâte levée

500 g de farine mi-blanche

10 g de sucre

15 g de levure

150 g de yogourt

250 ml d'eau

Verser la farine, le sucre, la levure, le yogourt et l'eau dans le bol mélangeur du robot de cuisine et mélanger pendant 15 minutes au niveau 1.

10 g de sel

3 cs d'huile d'olive

Saler et pétrir à grande vitesse pendant 2 minutes. Pour terminer, ajouter l'huile et pétrir à nouveau à grande vitesse pendant 3 minutes.

Couvrir la pâte et la laisser lever dans le bol pendant 2 heures.

Noix au miel

50 g de miel

50 g d'eau

100 g de noix

1 pincée de curcuma, moulu

1 pincée de poivre de Cayenne, moulu

1 pincée de poivre, du moulin

1 pincée de fleur de sel

Chauffer le miel et l'eau dans une grande casserole. Dès que le miel devient liquide, ajouter les épices et les noix et mélangez le tout. Remuer constamment jusqu'à ce que le miel soit caramélisé et toute l'eau évaporée.

Placer les noix sur du papier sulfurisé sans qu'elles ne se touchent et les laisser sécher. Saupoudrer de fleur de sel.

Fougasse

3 cs d’huile d’olive

2 cs d’eau

Un peu de fleur de sel

Mélanger 2 cuillères à soupe d’huile d’olive avec l’eau. Graisser la plaque à gâteaux avec 1 cs d’huile d’olive, y déposer la pâte et y ajouter la moitié du mélange huile-eau. Étaler délicatement la pâte avec la paume des mains jusqu’à ce que la fougasse ait 2 cm d’épaisseur environ.

Laisser reposer la fougasse à température ambiante pendant environ 30 minutes.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 210 °C avec Chaleur voûte et sole humide

Ajouter le reste du mélange huile-eau à la pâte. Presser fermement les noix caramélisées dans la pâte. Saupoudrer de fleur de sel à volonté.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole humide 210 °C pendant 15 min

1 cs d’huile d’olive

Badigeonner la fougasse encore chaude avec de l’huile d’olive pour lui donner une belle brillance.

Conseils

Il est également possible d’utiliser des noix au miel ou des noix salées du commerce.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019