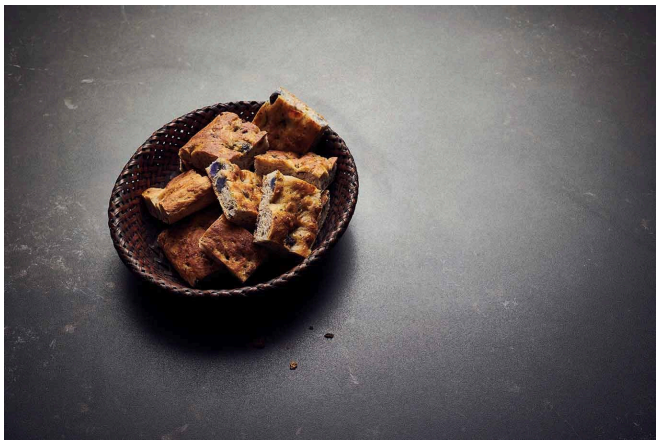
Fougasse

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	1 h 50 min
Pièces	1
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

aux pommes de terre violettes et olives

Pommes de terre

300 g de pommes de terre violettes (par ex.. de St-Gall)

Pâte

500 g de farine blanche

1½ cc de sel

½ cube de levure (env. 20 g)

300 ml d'eau

100 g d'olives dénoyautées

2 branches de romarin, hachées

Huile d'olive pour graisser

Garniture

4 cs d'eau

4 cs d'huile d'olive

1 gousse d'ail, écrasée

Façonnage

Huile d'olive pour graisser

Un peu de fleur de sel

Pommes de terre

Laver les pommes de terre et les cuire à la vapeur à 100 °C sur une plaque en acier inox perforée pendant 25 minutes.

Laisser refroidir les pommes de terre. Les éplucher et les tailler en dés de 5 mm.

Pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et lisse. Ajouter les dés de pommes de terre et pétrir délicatement la pâte. Former une boule de pâte. La déposer dans un récipient sur le fond de l'espace de cuisson et la laisser doubler de volume avec cuisiner pro à 32°C pendant 1 heure.

Garniture

Bien mélanger tous les ingrédients.

Façonnage

Graisser généreusement une plaque à gâteaux avec l'huile d'olive. Poser la pâte sur une plaque à gâteaux, l'abaisser à la main à environ 1 cm d'épaisseur. Répartir la garniture sur la pâte et former des creux avec les doigts. Saupoudrer un peu de fleur de sel et laisser lever 30 minutes.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec cuisiner pro à 210 °C.

Faire cuire la fougasse 25 minutes au niveau moyen.

Laisser refroidir la fougasse sur une grille.

Etapes de cuisson

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min

Retirer l'aliment à cuire et le préparer. Laisser la porte du four ouverte pour le laisser refroidir.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Former la pâte et la faire cuire après qu'elle aura à nouveau levé.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Cuisiner pro campagne 210 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Plaque à gâteaux

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022