

Fougasse : anchois, lardons, fromages, olives, au choix...

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Grande cocotte 6 pers.
Farine à pain	150 g	225 g
Sachet de levure boulangère	1/2	1
Huile d'olive	2 c. à s.	3 c. à s.
Sel	1 pincée	1 pincée
Filets d'anchois, lardons, fromage, olives etc..	-	-
Herbes de Provence	-	-
Eau tiède pour la pâte	7 cl ou 70 g	10 cl ou 100 g
Eau au fond de la cocotte	1 c. à s.	2 c. à s.

Préparation :

- 1 - Mélangez la farine avec une pincée de sel, la levure, l'eau tiède et l'huile d'olive. Pétrir.
- 2 - La pâte doit être très souple. Si elle est sèche, ajoutez un peu d'eau tiède, dans le cas contraire, un peu de farine.
- 3 - Formez une boule, farinez-la, couvrez et laissez reposer 55 mn à une heure à température ambiante. (vous pouvez utiliser l'Omnisciseur pour faire lever la pâte, voir page 192)
- 4 - Travaillez la pâte sur un plan de travail fariné.
- 5 - Coupez les ingrédients de votre choix et éparpillez-les sur la pâte, repliez la pâte (voir photo).
- 6 - Étalez la pâte pour obtenir un ovale plus petit que le fond de la cocotte.
- 7 - Réalisez au couteau des fentes en épi.
- 8 - Tapissez le fond de la cocotte de papier cuisson.
- 9 - Étalez la fougasse sur le papier cuisson et avec vos mains farinées, élargissez les fentes afin que le pourtour de la pâte soit à 1 cm des parois de la cocotte.
- 10 - **Versez les c. à s. d'eau entre le papier cuisson et la cocotte.**
- 11 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 mn	45 mn
Inversion*	15 mn	25 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Mini	Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Dégustez chaud à l'apéritif.
