



Fougasse aux fritons et olives

Ingrédients :

500 g de farine T55
1 sachet de levure de boulanger
1 pincée de sel
1 filet d'huile d'olive

Pour la garniture :

150 g de fritons, ou allumettes de lardons
1 grosse poignée d'olives noires

Préparation de la pâte à pain :

Dénoyautez et coupez les olives en petits morceaux.

Mettez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, ainsi que la levure au préalablement levée dans un peu d'eau tiède.

Ajoutez un bon filet d'huile d'olive puis environ 20 cl à 30 cl d'eau pour obtenir une pâte élastique qui ne colle pas aux mains. Au cours du pétrissage, incorporez les lardons et les olives.

Laissez ensuite lever la pâte pendant 1 h30 dans un endroit tiède.

Préchauffez ensuite votre four à 220 °C.

Pétrissez une 2e fois la pâte.

Façonnez 2 pâtons. Étalez ensuite chaque pâton sur environ 1,5 cm en lui donnant une forme ovale.

Faites 4/5 entailles en épis pour donner la forme de la fougasse et en étirant bien pour que la pâte ne se referme pas.

Déposez ensuite les 2 pâtons sur la plaque du four recouvert de papier sulfurisé et mettez à cuire 20 min.

Dès la sortie du four, arrosez les fougasses d'un léger filet d'huile d'olive.

Bon Profit!