

Fougasse Aux Olives



Ingrédients :

- . 300 g de farine
- . 10 g de levure fraîche de boulanger
- . 20 cl d'eau tiède
- . 1/2 cuillère à café de sel
- . 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- . des olives noires
- . des herbes de provences

Mettre dans votre machine à pain, eau, farine, sel et levure. Programmer là sur le mode "pâte à pizza" et laisser faire tout seul !!!

Après 1H30 environ, sortir la pâte de votre machine, fariner un plan de travail et aplatissez au rouleau.

Parsemer sur la moitié de la pâte les olives ainsi que les herbes de provences.

Rabattre l'autre moitié sur les olives. Mettre le tout sur une plaque de four et laisser pousser sous un torchon environ 1 heure.

Préchauffer votre four à 260 °C.

Avec un pinceau badigeonner votre fougasse avec de l'huile d'olive.

Enfourner dans votre four avec un verre d'eau à mi-hauteur pendant 15 minutes.