



# Fougasse provençale

Recette de V-ZUG SA



|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Préparation      | 45 min                            |
| Temps de repos   | 1 h 30 min                        |
| Temps de cuisson | 25 min                            |
| Portions         | 4                                 |
| Appareil         | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Préparation

500 g de farine  
300 ml d'eau  
7 g de levure sèche  
50 ml d'huile d'olive  
12 g de sel

Verser la farine, l'eau et la levure dans un bol mélangeur et mélanger pendant 2 minutes à petite vitesse. Ajouter l'huile d'olive et mélanger pendant encore 4 minutes. Ajouter le sel et mélanger encore pendant encore 4 minutes. Pétrir ensuite la pâte à la vitesse la plus élevée possible pendant 5 minutes. Placer la pâte dans le saladier, puis dans l'espace de cuisson. La laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

### Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Huile d'olive

Répondre un peu d'huile d'olive sur la plaque à gâteaux. Verser la pâte sur la plaque à gâteaux et former une feuille avec les mains. Etendre beaucoup d'huile d'olive sur la pâte. Inciser les nervures et faire des trous dans la pâte.

15 olives, vertes, dénoyautées

½ branche de romarin

Fleur de sel

Couper les olives en deux, effeuiller le romarin et les ajouter tous deux à la pâte. Saupoudrer de fleur de sel. Laisser reposer la pâte encore 30 minutes.

### L'appareil préchauffe

#### (Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus

Presser à nouveau les olives dans la pâte. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

### Introduire l'aliment à cuire

#### PizzaPlus 200 °C pendant 25 min

Huile d'olive

de fleur de sel

Après cuisson, enduire la fougasse d'huile d'olive et saupoudrer de fleur de sel.





## Accessoires

---

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

---

Créée le

09.01.2020

