

Le
Saisonnier
France



Fougasse



EUR 2016

ASSORTIMENT



Fougasse



Recette

Mélangez la farine, l'eau, la levure et le sel et pétrissez en une pâte homogène et souple de 22 à 24 °C.

Incorporez les tomates séchées et les olives à la pâte homogène et donnez un pointage de 2 heures.

Divisez la pâte en pâtons de 350 g.
Laissez reposer 20 minutes.

Abaissez au rouleau à pâtisserie en une forme au choix,
et découpez des décorations dans la pâte à l'aide d'un coupe-pâte.

Laissez lever sur tapis d'enfournement pendant +/- 45 minutes
et cuire 16-18 minutes, dans un four chaud (230 °C) avec de la vapeur.



Ingrédients

- 1 kg de farine Fleuriane
- 720 ml d'eau
- 15 g de levure
- 20 g de sel
- 100 g d'olives noires
- 100 g de tomates séchées