

Fougasses aux olives (Eric Kayser)

Alors là!!! Nous nous sommes régalés. Ces fougasses sont formidables. J'ai choisi de mettre des olives vertes et violettes marinées dans de l'huile d'olive avec du thym et de l'ail. Je les ai achetées au poids à Grand Frais.



Ingrédients: (pour 4 fougasses de 300 g environ)

500 g de farine de blé T 55 ou T 65

100 g de levain liquide

5 g de levure de boulanger fraîche

10 g de sel

320 g d'eau à 20°C

30 g d'huile d'olive

200 g d'olives de différentes couleurs

100 g d'emmental râpé

Préparation:

1- Dans la cuve du robot, verser la farine, le levain liquide, la levure, le sel et l'eau. Pétrir à vitesse lente pendant 5 min et à vitesse rapide pendant 10 min (vitesse 1 et 2 avec le Kitchenaid). 3 min avant la fin du pétrissage, ajouter l'huile d'olive. Ajouter les olives et mélanger.

2- Laisser reposer 2 heures dans la cuve recouverte de film alimentaire. A mi-parcours, rabattre la pâte (la plier en deux). En fin de pousse, elle aura pris du volume.



3- Fariner un plan de travail et diviser la pâte en quatre pâtons. Les rouler sur-mêmes en leur donnant une forme allongée et les laisser reposer, sous un linge, pendant 15 min.



4- Etaler les pâtons au rouleau pour obtenir des abaisses ovale de 20 cm de long et de 2 cm d'épaisseur. Les humecter au pinceau. Mettre le fromage râpé dans une assiette plate et retourner les abaisses dessus. Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.



5- Entailler les abaisses en forme d'épi, à l'aide d'un coupe pâte. Elargir les ouvertures à la main en tirant de chaque côté. Décorer les fougasses avec des olives. Les recouvrir d'un linge et laisser pousser pendant 1 heure.



6- Préchauffer le four à 235°C après avoir placé une autre plaque en position basse. Juste avant d'enfourner, verser 5 cl d'eau sur la plaque chaude. Faire cuire les fougasses pendant 4 min puis baisser la température à 220°C et laisser cuire 8 min.

A la sortie du four, appliquer au pinceau une fine couche d'huile sur les fougasses. Laisser refroidir sur une grille.

