Fougasse aux olives d'Espagne

BOULANGERIE – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 2 FOUGASSES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 10H20 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 c. à thé levure active rapide
- 2/3 tasse d’eau tiède
- 1 tasse d’eau tiède
- 1 c. à table sucre
- 4 tasses de farine tout usage ou à pain
- ¾ tasse d’Olives d’Espagne noires (variété Hojiblanca), dénoyautées
- ¼ tasse d’Olives vertes d’Espagne vertes (variété Gordal), dénoyautées
- Quelques Olives d’Espagne pour la déco
- 1 branche de romarin hachée
- 1 c. à thé de thym frais
- 3 à 4 tomates séchées réhydratées dans l’eau
- Zeste d’un petit citron

Préparation

1. Déposer la levure dans le 2/3 de tasse d’eau et y ajouter le sucre. Laisser reposer 5 min.
2. Lorsque la levure mousse ou fait de belles petites bulles, ajouter le reste d’eau.
3. Ajouter ce mélange à la farine déposée dans le bol du batteur sur socle muni du crochet.
4. Pétrir 3 minutes à basse vitesse. Pétrir 10 minutes à vitesse moyenne.
5. Dans un bol, mélanger les ingrédients restants en gardant quelques Olives d’Espagne pour la déco. Quand tout est bien intégré, déposer le mélange sur un plan de travail fariné. Pétrir 2 minutes à la main.

6. Déposer la boule dans un bol légèrement huilé. Couvrir d’un linge propre humide. Laisser gonfler dans un four éteint, mais avec la lumière allumée pendant 2 heures.
7. Donner un coup de poing dans la pâte. Recouvrir du linge humide et mettre au frigo pour 8 heures ou toute la nuit.
8. Redonner un coup de poing dans la pâte. Séparer en deux boules. Aplatir une boule à la fois sur un plan fariné en un rectangle de 7 X 9 pouces environ.
9. Pour former la pâte afin qu’elle ressemble à une feuille, étirer un des bouts en pointe. Entailler 3 lignes diagonales avec un couteau affûté. Étirer la pâte afin de créer des espaces.
10. Déposer dans une tôle recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer 20 minutes. Insérer les Olives d’Espagne pour la déco. Enfourner dans le four à 450 ° pendant 20 min.
11. On peut aussi ajouter du parmesan avant la cuisson pour faire encore plus sophistiqué. Bon appétit !