Fougasse aux 2 olives

La fougasse, vous connaissez. Non ? Ce pain moelleux venu du sud… On peut y mettre du bacon, des olives, des herbes. Et bien samedi dernier, j’avais envie de fougasse pour l’apéro, alors j’ai sorti ma machine à pain.

*Cette recette nécessite une machine à pain

Ingrédients pour 600g de fougasse : 215g d’eau minérale – 2 1/4 CS d’huile d’olive – 1 1/4cc de sel fin – 360g de farine blanche – 2 1/4cc de levure à pain sèche – 100g d’olives vertes sans noyau (natures) – 50g d’olives noires sans noyaux (natures).

Dans la cuve de votre machine à pain, placez dans cet ordre : Eau, l’huile, le sel, la farine, la levure et les olives.

Lancez le programme « pâte levée » (environ 1h10).

Lorsque le programme est pratiquement terminé, faites préchauffer votre four à 220°C avec un bol d’eau dedans.

Sur une plaque de four munie de papier cuisson, étalez la pâte de fougasse. Donnez-lui la forme que vous souhaitez.

Enfournez pour 25min.

A déguster tiède ou froide.