



## **FOUGASSES AUX OLIVES NOIRES**

**700g farine T.55 - 130g olives noires dénoyautées - 10g levure de boulanger - 15cl huile d'olive - 3 càc de sel –**

**Préparer le levain : émietter la levure dans 15cl d'eau tiède. Ajouter 150g de farine. Mélanger. Couvrir d'un film alimentaire. Laisser lever pendant 1h30.**

**Verser le reste de la farine dans le bol de votre robot. Mettre au centre l'huile, le levain et 25cl d'eau tiède où le sel a dissout. A l'aide du crochet, laisser tourner votre robot pendant ~15min. Ajouter avant la fin les olives. Arrêter l'appareil, relever le crochet, couvrir le bol d'un film alimentaire. Laisser lever 1h00.**

**Lorsque la pâte a doublé de volume, appuyer dessus pour enlever l'air. Poser sur votre plaque de four un papier sulfurisé. Diviser la pâte en 3. Les poser sur la plaque. Y faire 3 belles fentes (les écarter à l'aide de vos doigts). Laisser lever à nouveau ~1/2heure.**

**Préchauffer le four à 240° (th.8).**

**Enfourner. Ajouter à l'intérieur du four un ramequin rempli d'eau. Cuire 30min. Refroidir sur grille.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr