FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Fougasse

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
12.5 centilitres	Eau	~
1	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
500 g	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
PM	Herbes de Provence en boîte 185 g DUCROS	0006471
8 centilitres	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
50 g	Olives noires dénoyautées 30/33 en boîte /4 TOQUELIA	0006858
10 g	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
4 BRANCHES	Thym en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0015694
90 g	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

1. Réaliser au batteur muni d'une feuille la pâte à pain (farine, sel, eau tiede, levure, huile d'olive). Pétrir l'ensemble afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer à couvert sous un linge humide pendant une heure à température ambiante. Rabattre la pâte et ajouter les tomates, le thym ainsi que les olives.
2. Abaisser de forme ovale une abaisse, la quadriller avec une fourchette. Badigeonner d'huile d'olive l'abaisse. Mettre en cuisson au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation