

FOUGASSES

Farine : 400 gr

Olives noires dénoyautées : 150 gr

Levure boulangère : 1 sachet

Œuf : 1

Lait : 6 cuil. à soupe

Huile d'olive : 6 cuil. à soupe

Sel : 1 cuil. à café

Mettre tous les ingrédients liquides et les olives dans la cuve de la machine à pain. Ajouter le sel puis la farine et terminer par le sachet de levure.

Choisir le programme "pâte levée" sans cuisson. A la fin du programme diviser la pâte en 2. Fermer des fougasses et laisser gonfler 1h.

Préchauffer le four 200°C, mettre un plat contenant de l'eau en bas du four.

Cuire 20 à 30 min. Au bout de 10 min de cuisson badigeonner, avec un pinceau, les fougasses d'huile d'olive. Finir la cuisson.

Une fois cuite, mettre encore un couche d'huile avec le pinceau.

