

Maxi-fougasse jambon, oignons, Roquefort®



Ala baguette©
www.alabaguette.com

Ingrédients

- 650 g de farine Type 55
- 360 g d'eau
- 25 g d'huile d'olive
- 1 sachet de levure GOURMANDISES® pizza
- 20 g d'huile d'olive
- 40 g de farine
- 130 g de Roquefort®
- 1 tour de poivre du moulin

Crème au persil :

- 15 g de persil haché (ou herbes de Provence)
- 20 g de lait
- 20 g de crème fraîche liquide

Garniture :

- 1 oignon
- 200 g de dés de jambon

La pâte :

Dans le bol du Cook'in®, verser l'eau et la levure. Régler sur **30 sec/40°C/vit 2**. Ajouter ensuite la farine et la moitié de l'huile. Régler sur **30 sec/vit 3**. Ajouter le reste de l'huile d'olive et donner une pulsion **5 sec/ "Pétrin"**. Régler **1 min 30/"Pétrin"**. Sortir la pâte du bol et laisser reposer pendant 20 min dans le cul de poule couvert (film alimentaire). Retourner sur la Roul'pat® et dégazer. Aplatir au rouleau.

La crème au persil :

Hacher finement le persil au Cook'in®, **20 sec/vit 5-6 +** . Ajouter le lait, la crème, l'huile d'olive, le Roquefort® et poivrer. Mixer **30 sec/vit 5**. Réserver.

Montage :

Émincer l'oignon. Étaler la crème au persil sur la moitié de la pâte puis l'oignon, les dés de jambon. Replier la pâte non garnie sur la pâte garnie de préparation. Souder les bords ensemble, poser la toile Silpat® + la plaque perforée, retourner et retirer la Roul'pat®. Faire des entailles sur le dessus à l'aide du racloir. Laisser la fougasse reposer à température ambiante, recouverte d'un linge, pendant 30 min. Préchauffer le four à 240°C.

Badigeonner légèrement d'huile d'olives avant d'enfourner 15 à 18 min à 240°C.

À la sortie du four, badigeonner à nouveau la fougasse d'huile d'olive pour la rendre encore plus croustillante.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
Pâte pour fougasse :					
	Eau, levure	30 sec	40°C	2	
	Farine, moitié d'huile d'olive	30 sec		3	
	Restant d'huile d'olive	5 sec			PETRIN
		1 min 30			PETRIN
Crème au persil:					
	Persil	20 sec		5-6	
	Lait, crème, huile d'olive, Roquefort®, farine, poivre du moulin	30 sec		5	