

Fougasse (Ex : romarin anchois)

Pour la fougasse

400 g de farine
40 g de levure de boulanger
sel
huile d'olive, environ 4 cs
eau pour que la pâte se tienne

Pour aromatiser

Au choix :
5 filets d'anchois
Du romarin coupé en petit bout au ciseau

Ou

Raisins secs
Sucre

Ou

...

Délayer la levure dans un peu d'eau
Dans un saladier mettre la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive
Pétrir longuement
Ajouter l'eau qu'il faut pour que la pâte fasse boule
Ajouter les aromates choisis
Couvrir d'un linge et mettre à lever au chaud (près de la cheminée) 1h

Repétrir puis remettre à lever au chaud ½ h

Mettre sur la plaque du four et laisser lever au chaud ¼ h

Préchauffer le four à 6

Faire des entailles au couteau dans la fougasse et mettre à cuire 20 à 25 mn à 7

Sortir du four et déposer sur une grille

Déguster ... un régal