

La fouace de Gontran Cherrier



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 10 cl de lait
- 1 cs d'eau
- 1 oeuf
- 1 à 2 cc de fleur d'oranger
- 1 cc de sel
- 35 g de sucre
- 75 g de beurre mou
- 250 g de farine
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte". Surveiller la formation du pâton et rajouter un peu de farine si nécessaire.

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Lui donner la forme d'un pain court puis le déposer sur la plaque du four (j'ai préféré la déposer dans ma cocotte ultra plus, car la première fois que j'ai réalisé cette brioche, elle s'était étalée, voir la photo ci-contre).

Laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Préchauffer le four à 200°.

Badigeonner la fouace d'oeuf battu et faire une incision profonde sur toute la longueur à l'aide d'une incisette, d'une lame de rasoir ou encore une paire de ciseaux trempée dans de l'eau froide.

Baisser la température du four à 180° et enfourner. Cuire 25 à 30 min (couvrir de papier sulfurisé si la fouace dore trop vite).

Pour ma part, j'ai préféré mon mode de cuisson habituel, à savoir 25 min à 180°, chaleur tournante, départ à froid.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>