



Fougasse Italienne

Ingrédients

200ml d'eau
2càs d'huile d'olive
2 jaunes d'oeuf
350g de farine T55
2càc de sel
2càc de levure de Boulanger

12 tomates séchées
150g de gorgonzola
1càc de Paprika

Verser, dans votre machine à pain, les ingrédients liquides : eau, huile et jaunes d'oeuf.

Ajouter ensuite la farine, le sel et la levure.

Lancer le programme "Pizza" (durée 1 heure).

Une fois, la pâte bien mélangée, ajouter 3/4 du gorgonzola coupé en dés et les tomates séchées coupées en petits morceaux.

Retirer la pâte de la cuve et l'étendre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Faire plusieurs fentes avec un couteau. laisser reposer, la fougasse, 1/2 heure sous un torchon, à température ambiante.

Préchauffer votre four à 240°.

Parsemer le reste de gorgonzola.

Mettre la fougasse au four et la laisser cuire 10 minutes, puis baisser la température à 180° et continuer la cuisson pendant 20 minutes.

Servir encore tiède