


<p>Fiche technique :</p> <p>Fougasse aux olives</p> <p>(Pâte levée à la levure chimique)</p> 	<p>Nom :</p> <p>.....</p> <p>Prénom :</p> <p>.....</p> <p>Date :</p> <p>.....</p> <p>Fiche N°</p> <p>.....</p>	
<p>Ingrédients</p>	<p>Durée (en minutes ou en heures)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Farine type 55 : 250 g • Huile d'olive : 2 cuillères à soupe • Olives vertes dénoyautées : 1 petit bol • Levure chimique : ½ sachet • Gruyère râpé (facultatif) (une petite poignée) • Sel : 1 cuillère à café • Eau : 15 cl 	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de préparation : 10 min • Temps de cuisson : 25 min 	
<p>Techniques de préparation</p>	<p>Matériel</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) 2. Mettre la farine dans un saladier, ajouter la levure chimique, le sel, les olives coupées en petits morceaux et l'huile d'olive. 3. Ajouter l'eau petit à petit pour former une boule bien lisse. 4. Pétrir pendant quelques minutes. 5. Garnir une plaque de four de papier sulfurisé. 6. Etaler sur le plan de travail fariné la pâte de façon à former une galette ovale assez fine mais pas trop et la déposer sur la plaque. 7. Pratiquer des entailles sur la galette et les écarter un peu. 8. Avant d'enfourner la fougasse, la badigeonner d'huile d'olive pour qu'elle dore. 9. Cuire la fougasse 25 minutes. 	<p>1 four</p> <p>1 saladier</p> <p>Papier sulfurisé</p> <p>1 plaque à pâtisserie</p> <p>1 rouleau à pâtisserie</p> <p>1 pinceau</p>	