

BOULANGERIE PÂTISSERIE

SODIAAL
PROFESSIONNEL



Fougasse à la jurassienne



Un goût franc
et lactique pour
des utilisations
très variées à
chaud comme
à froid.



Fougasse



10 personnes | 0,64€ HT / portion



Fougasse à la jurassienne

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 16 g de levure boulangère
- 60 g d'huile d'olive
- 270 g d'eau
- 160 g **de Tranches de Morbier Entremont Professionnel**
- 40 g de tomates séchées
- 1 g d'herbes de Provence

Pétrir la farine, le sel, la levure et l'eau. 10 min en 1ère, 2 min en 2ème. Température de base 60°C.

Ajouter l'huile, le Morbier en tranches, les tomates et les herbes. Mélanger en 1ère.

Pointage bac 1 heure (repos de la pâte en bac).

Détailler en pâton de 150 g. Apprêt (pousse) 1 heure.

Cuire à 220°. 10 min pour les petites pièces.

Astuce du chef

Ajouter des olives pour
encore plus de goût.