

Fougasse aux olives noires et tomates séchées



Temps de préparation : **1h 39 min**

Temps de cuisson : **25 min**

Temps total : **2h 4 min**

Portion(s) : **1**

INGRÉDIENTS

- 2 1/3 tasse farine
- 2 1/4 c. à thé levure active instantanée
- 1 tasse eau chaude
- 1/2 c. à thé sel
- 2 c. à table huile d'olive
- 4 c. à table olives noires tranchées et dénoyautées
- 1/3 tasse tomates séchées
- 1 pincée poudre d'ail
- 1 pincée origan

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, délayer la levure et un peu de farine (prélevée sur la quantité requise), avec l'eau chaude. Laisser reposer.
2. Pendant ce temps, dans un grand bol, mettre la farine, le sel, l'ail, l'origan, les tomates séchées et 1 1/2 c. à table d'huile d'olive.
3. Ajouter le mélange farine-eau-levure, bien mélanger et laisser reposer 20 minutes.
4. Pétrir un peu la pâte et l'étaler en ovale.
5. Sur une moitié, mettre les olives, sur l'autre, pratiquer des incisions. Rabattre le côté incisé sur celui contenant les olives, et souder les 2 bords avec un peu d'eau.
6. Laisser lever de 40 minutes à 1 heure, badigeonner ou mettre en filet le reste d'huile d'olive, et enfourner pour 25 à 30 minutes au four à 400 °F.