

# *Fougasse au figatelli*

## *Pour 1 fougasse*

*250g de farine*

*125ml d'eau tiède*

*11g de levure de boulanger*

*2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive*

*Une cuillère à café de sel*

*3 brins de romarin frais (5-6cm de long)*

*6 feuilles de sauge pas trop grosses*

*50g de figatelli*

*2 cuil à soupe de pignons de pin*

Délayez la levure dans l'eau tiède et Laissez reposer pendant 10 minutes.

Coupez le figatelli en tranches fines puis recoupez les tranches en 4.

Ciselez la sauge et le romarin.

Dans la cuve du robot mélangez la farine, les herbes ciselées et le sel puis incorporez le mélange levure-eau et pour 2 cuillères à soupe l'huile d'olive. Commencez le pétrissage et incorporez les pignons et les morceaux de figatelli quand la pâte commence à ce former, si elle est trop sèche ajouter la troisième cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pétrissez environ 5 minutes, jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et souple.

Formez une boule et laissez-la reposer 1h à température ambiante sous un linge humide propre.

Une fois que la pâte a doublé de volume, dégazez-la en l'aplatissant, coupez-la en trois morceaux de même poids et formez des boudins d'environ 30cm de long. Tressez les boudins, déposez la tresse sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C, décorez la tresse avec des petit brins de romarin.

Enfournez la fougasse à 200°C pendant 20 minutes. A la sortie du four badigeonnez-la d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.