

Fougasses chorizo-poivron-olive

Pour 4 fougasses individuelles

250g de farine

125ml d'eau tiède

11g de levure de boulanger

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Une cuillère à café de sel

100g de poivron rouge

60g d'olives noires dénoyautées

6 tranches fines de chorizo (fort)

Lavez et coupez le poivron en petits morceaux puis faites-les revenir 5 minutes à la poêle dans un filet d'huile d'olive, laissez refroidir.

Coupez les olives et les tranches de chorizo en petits morceaux.

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

Dans la cuve du robot mélangez la farine, le sel, le mélange levure-eau et les 2 cuillères à soupe l'huile d'olive. Commencez le pétrissage et quand la pâte commence à se former incorporez les éléments de la garniture.

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 et propre.

Une fois que la pâte a doublé de volume, dégazez-la en l'aplatissant. Coupez-la en quatre morceaux de même poids et formez des boudins d'environ 25 à 30cm de long. Façonnez-les en forme de bretzel et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C.

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