

Fougasse aux quatre fromages



Je finis la semaine en vous proposant cette délicieuse fougasse aux quatre fromages... un délice ! Cette fougasse bien parfumée, bien savoureuse était une merveille ! Elle a beaucoup plus et avec ce froid du réconfort ne fait pas de mal ! ;)

Pour une grosse fougasse

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

10g de levure de boulanger fraîche

320ml d'eau tiède

500g de farine

1c. à café de sel

2c. à soupe d'huile d'olive

1c. à soupe de sucre

Pour la garniture:

80g de roquefort

100g de fromage de chèvre en bûche

150g de mozzarella

50g de gruyère râpé

5 feuilles de basilic

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau tiède avec la levure de boulanger ainsi que l'huile d'olive.

Ajoutez par-dessus la farine, le sucre et le sel. Pétrissez pendant 6min, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique et homogène.

Formez une boule et placez-la dans un saladier. Laissez reposer entre 30min et 2H.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez le fromage de chèvre ainsi que le roquefort et la mozzarella en morceaux. Ciselez le basilic.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné en un grand rectangle et répartissez sur la moitié de la pâte les fromages coupés morceaux ainsi que le gruyère râpé. Parsemez de basilic. Rabattez l'autre moitié de la pâte sur la garniture. Parsemez éventuellement du basilic sur le dessus.

Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce que la fougasse soit dorée.

Servez sans attendre.