**FALUCHES**

**Pour 6 faluches ou 8 faluchettes**

**500g de farine**

**370g d’eau**

**15g de levure sèche**

**12g de sel**

**Huile d’olive**

Pétrir la farine, l’eau et la levure pendant 10 minutes puis ajoutez le sel et pétrir à nouveau jusqu’à ce que la pâte ce décolle des bords de la cuve ou du plan de travail

La pâte reste un peu collante, donc la rabattre sur le plan de travail fariné de façon à obtenir un joli pâton

Laissez lever 2h couvert d’un linge

Dégazez sur le plan de travail fariné

Former 6 ou 8 pâtons

Aplatir chaque pâton de sorte à obtenir une forme ronde/ovale de 1 cm d’épaisseur

Disposez sur une plaque de cuisson, couvrir d’un linge et laissez lever 1h

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez les faluches d’huiles d’olive puis saupoudrez de farine

Enfournez 15 minutes

Sortir les faluches sur une grille, saupoudrez à nouveau de farine et laissez refroidir

**LA TABLE DES PLAISIRS**