

## Fougasse au malt d'orge et aux deux olives



Nous sommes en été et rien de tel qu'une bonne fougasse à déguster au soleil, en terrasse ! Une fougasse parfumée, savoureuse au malt d'orge avec des olives noires et vertes, parfait et délicieux !

### **Pour une grosse fougasse**

#### **Ingrédients:**

500g de farine T65

10g de levure de boulanger

30g d'huile d'olive

20g de malt d'orge

300g d'eau tiède

8g de sel fin

50g d'olives noires dénoyautées

50g d'olives vertes dénoyautées

3 feuilles de basilic ciselées

#### **Préparation:**

Versez la farine dans le bol d'un robot et faites-y un puits.

Emiettez la levure de boulanger dans ce puits et délayez-la avec l'eau tiède. Recouvrez d'un peu de farine et laissez ainsi fermenter durant 20min.

Ajoutez le sel et pétrissez environ 10min, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol. Versez l'huile d'olive ainsi que le malt d'orge et pétrissez de nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau.

Versez la pâte obtenue dans un saladier, couvrez d'un linge et laissez doubler de volume environ 2H à température ambiante.

Dégazez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Laissez ainsi 10min.

Aplatissez légèrement la pâte en galette ovale à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez cette dernière sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Faites cinq incision dans la pâte et écartez-les légèrement en tirant sur la pâte. Enfoncez légèrement les olives sur le dessus de la fougasse. Laissez reposer la pâte pendant 45min sous un linge.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Humectez la surface de la pâte au pinceau et parsemez dessus le basilic ciselé.

Enfournez la fougasse pour 25 à 30min, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et bien dorée.

A la sortie du four laissez tiédir puis servez tiède ou froid.