**FOUGASSE AU LEVAIN**

**THYM ORIGAN**

300 g de farine

40g d’huile d’olive

160g d’eau

130g de levain (ou 10g de levure sèche)

10g de miel

8g de sel

1 cas de thym frais

Sel de Guérande et origan pour la finition

Pétrir tous les ingrédients sauf le sel jusqu’à obtenir une pâte homogène puis ajouter le sel et pétrir à nouveau

Laissez lever la pâte dans un saladier recouvert d’un film et d’un torchon, après l’avoir badigeonnée d’huile d’olive pendant 3h

Dégazez la pâte et l’aplatir en rectangle sur une plaque de cuisson, elle-même badigeonnée d’huile d’olive

Recouvrir à nouveau et laissez lever 3h de plus

Préchauffez le four à 250°

Faites des trous dans la pâte (6)

Badigeonnée encore d’huile d’olive

Parsemer d’origan et de sel de Guérande

Enfournez 15 à 20 minutes

Laissez tiédir ou refroidir sur une grille

Dégustez à l’apéro ou en pain d’accompagnement

**LA TABLE DES PLAISIRS**