Fougasse au thym citron

Aujourd'hui je vous propose une recette qui est une première pour moi, une fougasse ! Je me suis enfin lancée dans la réalisation de ce pain (si je puis dire) originaire de Provence. Pour cette première j'ai choisi de mettre sur ma fougasse comme herbe du thym citron (j'en ai plein dans mon potager alors il faut bien que je l'utilise !). J'aime beaucoup cette herbe très parfumée, très savoureuse. Chez moi cette fougasse à énormément plus, super moelleuse, super parfumée, un vrai délice. Ce sera à refaire !

**Pour une grosse fougasse**

**Ingrédients:**

250g de farine T55

250g de farine T65

10g de levure de boulanger

30g d'huile d'olive

300g d'eau tiède

8g de sel fin

Un petit bouquet de thym citron

Gros sel

**Préparation:**

Versez les farines 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 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. Laissez reposer la pâte pendant 45min sous un linge.

Effeuillez le thym citron et réservez-le dans un petit bol.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Humectez la surface de la pâte au pinceau et parsemez dessus le thym citron ainsi qu'un peu de gros sel.

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.