

## Fougasse sucrée au zeste de citron et huile d'olive

# Avec Tramier, la boulange est un jeu d'enfant...

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 20 Min.

Le nom de fougasse puise son origine dans le latin panis focacius, désignant un pain plat cuit sur un foyer ou sous les cendres d'un feu. En Italie, elle se nomme focaccia et se décline de différentes façons, d'un pain très fin à une sorte de pizza.

A l'origine, la fougasse permettait au boulanger de mesurer la température de son four, avant de lancer sa fournée.

Et comme la plupart des fougasses préparées sont salées, Tramier joue l'originalité et vous présente aujourd'hui, une fougasse sucrée à l'huile d'olive, parfumée au citron.

Un régal !

### Ingrédients

- 350 g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 13 cl d'eau tiède
- 8 cl d'huile d'olive vierge extra
- 1 œuf
- Le zeste d'un citron jaune
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/4 cuillère à café de sel

### Pour la touche finale :

- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne

### Préparation

Délayez la levure dans l'eau tiède.

Mettez la farine dans le bol de votre robot muni du pétrin puis ajoutez le sel, le sucre semoule, le zeste de citron et l'eau de fleur d'oranger, mélangez.

Versez l'eau avec la levure, l'huile d'olive et l'œuf, pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène. Elle sera encore un peu collante mais ce n'est pas un souci, la pâte se ramassera à force de pétrissage.

Couvrez d'un linge et laissez doubler de volume dans un endroit tempéré environ 1h30. *(Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez pétrir la pâte à la main en suivant les mêmes consignes)*

Étalez la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier sulfurisé. Essayez d'avoir un joli rectangle ou un ovale de 1 cm d'épaisseur. Couvrez et laissez lever la pâte pendant 1 heure dans un endroit tempéré et loin des courants d'air.

Après la pause, enfoncez votre pouce dans la pâte à plusieurs endroits sans la transpercer complètement pour créer les creux en

surface. Saupoudrez la fougasse avec le sucre semoule et le sucre de canne.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez et laissez cuire 20 minutes.

Laissez refroidir sur une grille puis dégustez.