

# Fougasse au romarin

Préparation : 20 min • Levée de la pâte : 2 × 30 min • Cuisson : 25 min par fougasse

## Pour 2 fougasses

- \* 400 g de mix pain « maison » (p. 14) ou de Mix Pane Mix B (Schär) + 6 cuil. à soupe
- \* 2 sachets de 5 g de levure du boulanger Briochin (Alsa)
- \* 1 jaune d'œuf
- \* 2 cuil. à soupe de romarin grossièrement concassé
- \* 15 cl d'huile d'olive
- \* Sel fin

**1** – Mettez dans un grand saladier 400 g de mix et la levure. Ajoutez petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois, 35 cl d'eau tiède, 15 cl d'huile d'olive et 1 cuil. à café de sel. Mélangez bien avec la cuillère en bois, puis avec le fouet électrique en utilisant les batteurs malaxeurs (ceux qui sont en forme de ressort), à une vitesse entre moyenne et forte pendant 10 min.

– Une fois la pâte malaxée, ajoutez le romarin concassé grossièrement et mélangez bien avec la cuillère en bois de façon à bien l'incorporer.

– Laissez lever pendant 30 min dans l'endroit le plus tiède de votre habitation et sans courant d'air.

**2** – Après cela, séparez la pâte en deux et farinez largement de mix le plan de travail préalablement bien nettoyé. Les pâtes sont très collantes, posez une pâte sur le mix et farinez-en largement le dessus.

– Avec votre main, commencez à l'écraser jusqu'à ce qu'elle prenne la taille d'une assiette à dessert. Posez-la alors sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé légèrement fariné de mix. Saupoudrez légèrement de mix le dessus de la pâte et en appuyant avec le plat de la main étalez-la jusqu'à ce qu'elle prenne la taille d'une très grande assiette.

– Avec un couteau pointu, faites une incision (jusqu'à traverser la pâte) sur 6 cm de longueur dont vous écartez les bords avec vos doigts. Recommencez 3 autres fois pour couvrir votre pâte de 4 belles incisions.

– Posez la plaque dans l'endroit le plus chaud de la cuisine et laissez gonfler pendant 30 min.




### Mon truc en plus

À défaut de romarin frais, vous pouvez utiliser du romarin séché et le hacher dans un petit mixeur.

- 3** – Pendant ce temps, préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
- Une fois la pâte levée, versez 1 cuil. à café d'eau froide dans le jaune d'œuf, mélangez et, avec un pinceau, enduisez très légèrement toute la surface de la fougasse. Ouvrez le four préchauffé, placez la plaque à mi-hauteur et enfournez pour environ 25 min de cuisson.
  - Recommencez l'opération avec la deuxième pâte pour la deuxième fougasse.

#### Variantes

**FOUGASSE À L'EMMENTAL.** Remplacez le romarin par 250 g d'emmental  que vous râpez.

**FOUGASSE AUX ANCHOIS.** Remplacez le romarin par des filets d'anchois à l'huile ; pour deux fougasses, comptez 2 petites boîtes de 50 g chacune soit environ une vingtaine de filets d'anchois à l'huile que vous coupez en tronçons de 1 cm et, comme les anchois sont déjà salés, baissez la quantité de sel en ne mettant qu'1/2 cuil. à café de sel pour la pâte des deux fougasses.