



Fougasse de aceitunas y romero

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 30 min. + reposo + 25 minutos de horno

Para 2 Fougasse grandes

- ¿Te gustaría hacer pan? Esta es una receta súper sencilla, en la que no hace falta ser un experto para obtener un resultado muy satisfactorio.
- Puedes ponerle aceitunas negras y romero, o aceitunas verdes, o ajo picado con un poco de aceite de oliva, o solo escamas de sal, lo que más te guste o tengas a mano.
- Yo he utilizado levadura seca de panadería que tengo siempre en casa, pero si quieres puedes sustituirla por levadura fresca prensada que encuentras en los supermercados o panaderías.

Ingredientes:

7 gr. de levadura seca de panadería (o 20 gr. de levadura fresca)

300 ml. de agua tibia

1/2 Kg de harina de fuerza

2 cucharadas soperas de aceite de oliva extra virgen

un poco de sal y sal en escamas

50 gr. de aceitunas negras sin hueso

unas ramas de romero

Pon la levadura con el agua tibia y mueve un poco para que se disuelva bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Coloca en un bol de la batidora o en cualquier bol si la vas a hacer a mano la harina, la sal, el aceite y los 250 ml. de agua.



Amasa hasta que la masa se despegue de las paredes del bol. Coloca encima de la mesa enharinada y amasa otros 12-15 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca la masa en un bol limpio pintado con aceite. Tapa con un paño y deja reposar en un sitio cálido hasta que doble el volumen (a mi me ha tardado una hora).



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Precalienta el horno a 210°. Corta las aceitunas y el pica un poco el romero.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade a la masa cuando esté lista.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mezcla muy bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



En una bandeja pintada con aceite coloca las Fougasse de la forma que más te gusten. Hazles unos cortes con un cuchillo, tijera o corta pizza, separa bien los cortes.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>





Espolvorea con escamas de sal.



Hornea 25 minutos. Si quieres que la corteza esté más crujiente mete un cacharro con agua en el fondo del horno. Saca y tómalala templada.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Fougasse de aceitunas y romero