 **Fougasse tomates-olives**

  **Pour 2 fougasses tomates-olives**

**- 250 ml d'eau tiède
- 1 càc de sel
- 2 càs d'huile d'olive
- 400 g de farine
- 1 càc de** [**levure de boulanger**](http://recettes.de/levure-de-boulanger) **sèche
- 15** [**olives**](http://recettes.de/olive) **noires
- 15 pétales de** [**tomates séchées**](http://recettes.de/tomate-sechee)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 210° (chaleur étuvée)**

Dénoyauter les olives et les couper en morceaux.
Couper les pétales de tomates en petits dés.
Mettre dans la cuve de la MAP l'eau, le sel et l'huile d'olive.
Couvrir de farine dans laquelle on cache la levure.
Lancer le programme 'pâte".
Lorsque le pâton est bien formé, ajouter les dés de tomates et d'olives.
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail fariné le dégazer et le séparer en 2 morceaux égaux.
Étaler chaque pâton en forme de fougasse.
Faire des entailles à l'aide d'une incisette ou d'un couteau bien tranchant et les élargir pour qu'elles ne se referment pas.
Couvrir d'un torchon et laisser reposer pendant 30 minutes à l'abri des courants d'air.
Badigeonner les fougasses d'eau salées à l'aide d'un pinceau.
Enfourner pour 20 minutes.
Déposer les fougasses sur une grille à la sortie du four.
À déguster chaude ou à température ambiante.