 **Fougasse à la fleur d'oranger**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Fougasse-a-l-eau-de-fleur-d-oranger/Fougasse-a-l-eau-de-fleur-d-oranger-DSCN7046_27165.jpg) **Pour  4 Croquants-Gourmands**

**- 50 g de lait** **- 50 g d'eau** **- 50 g d'huile d'olive** **- 250 g de farine** **- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**50 g de sucre en poudre - 2 càs d'eau de fleur d'oranger**  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 200°C** (Chaleur tournante)

**Le pétrissage :** **Au Thermomix :**

Mettre dans le bol le lait, l'eau et l'huile. Laisser tourner l'appareil pendant **1 minute à 37°, vitesse 2**. Ajouter la farine mélangée à la levure, le sucre et l'eau de fleur d'oranger.   
Enclencher la fonction **"épi"** pendant **4 minutes**.   
Faire tourner fonction **"sens inverse"** pendant **10 secondes à vitesse 2**, pour dégager la pâte.

**Au robot ou à la main :**

Faire tiédir l'eau, le lait et l'huile. Mélanger la farine, le sucre et la levure dans la cuve du robot (ou dans le saladier). Faire un puits et y verser les liquides tièdes ainsi que l'eau de fleur d'oranger.   
Mélanger pour former la pâte puis pétrir pendant quelques mn jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique.

**La levée et la cuisson :**

* Mettre la pâte dans un saladier et laisser reposer au tiède jusqu'à ce qu'elle lève.
* Déposer la pâte sur le plan de travail et la dégazer.
* L'étaler au rouleau à pâtisserie en un grand ovale.
* Faire des entailles à l'aide d'une lame de couteau fine et tranchante ou d'une incisette.
* Déposer la fougasse sur la plaque en écartant les entailles.
* Laisser lever pendant 30 minutes.
* Enfourner pour 15 à 20 minutes.