 **Fougasse napolitaine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/Fougasse-napolitaine-P1030024.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le levain :**  
**- 60 g de farine T55**  
**- 7 g de levure sèche de boulanger** **ou 20 g de levure fraîche**  
**- 1 càc rase de sucre**  
**- 50 g d'eau**  
**La pâte :**  
**- 130 g de  pomme de terre**   
**(1 pomme de terre moyenne)**  
**- 125 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- 100 g d'allumettes de jambon**  
**- 190 g de farineT55**  
**- 50 g de beurre ½ sel, mou**  
**- 2 œufs**  
**- sel**  
**- huile d'olive**  
  
**1 moule à manqué de 22 cm de diamètre tapissé de papier cuisson  
J'ai doublé les proportions et j'ai utilisé un cadre de 37 cm x 28**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Commencer par laver la pomme de terre.  
La faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soit tendre.  
Laisser refroidir.  
Égoutter la mozzarella et la couper en petits dés, laisser dégorger sur une assiette.  
Couper le beurre en dés, et le laisser à température ambiante,  il doit être mou.

**Le levain :**Mélanger la farine, le sucre et la levure sèche **(1)** et la déposer dans un saladier.  
Creuser un puits et y verser l'eau tiède.  
Incorporer petit à petit la farine à l'eau à l'aide d'une fourchette pour obtenir un pâton plutôt liquide (au besoin, rajouter un peu d'eau).  
Couvrir et laisser lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

**La pâte :**  
Peler la pomme de terre et l'écraser à la fourchette ou avec un presse-purée.  
Disposer la farine en puits dans le bol du robot **(2)**.  
Déposer au centre la pomme de terre écrasée, le beurre, une pincée de sel et les œufs.  
Rajouter le levain.  
Pétrir jusqu'à ce que le pâton se forme et commence à se détacher bien que la pâte soit toujours collante.  
Ajouter la mozzarella et les allumettes de jambon et pétrir encore quelques secondes pour bien les incorporer.  
À l'aide d'une spatule, étaler la pâte dans le moule.  
Découper un papier sulfurisé à la taille du moule et l’huiler à l'aide d'un pinceau.  
Couvrir la surface du gâteau avec le papier, face huilée contre la pâte.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.  
Retirer le papier et enfourner pendant 40 minutes.  
Laisser tiédir la Fougasse napolitaine sur une grille.  
  
Si vous la préparez à l'avance, l'envelopper soigneusement dans un torchon et la laisser à température ambiante, elle se conservera sans problème plusieurs jours.  
Savourer la Fougasse napolitaine tiède ou à température ambiante.