 **Pain-Fougasse**

 **Pour 2 grosses fougasses**

**Pâte :** **- 150 ml (150 g) d'eau tiède** **- 150 ml (165 g) de lait tiède** **- 50 g d'huile d'olive** **- 2 càc de sel fin**
**- 500 g de farine T 55** **- 2,5 càc de levure sèche de boulanger** **- 1 càs d'herbes de Provence** **- 1 blanc d'œuf pour dorer
Garniture :** **- 4 échalotes** **- 100 g de lardons nature** **- 2 grosses càs de fromage blanc** **- 30 olives noires**
**- 7 tomates séchées (14 pétales)** **- comté râpé** **- huile d'olive**
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 190°C** (chaleur tournante)

**La pâte :**
Mettre dans la cuve de la MAP l'eau, le lait, l'huile et le sel. Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure. Ajouter les herbes de Provence. Lancer le programme "Pâte".

**La garniture :**
Mettre les tomates à tremper dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Égoutter, couper en dés.
Dénoyauter les olives et les hacher au couteau. Hacher les lardons.
Hacher finement les échalotes. Les mettre à suer dans une cuillerée d'huile.
Ajouter les lardons et laisser dorer. Égoutter et réserver.

**La fougasse :**
Lorsque le programme est terminé, sortir la pâte sur le plan de travail et la dégazer. La partager en 2 morceaux. À l'aide du rouleau, étirer un grand rectangle avec le premier pâton.
Étaler une grosse cuillerée à soupe de fromage blanc  sur la moitié du rectangle  en laissant une bande sur le côté. Déposer la moitié des dés de tomate, la moitié du mélange échalote-lardons et la moitié des olives hachées. Saupoudrer généreusement de fromage râpé.
Refermer la fougasse en rabattant la pâte sur les 4 côtés et la coucher sur la plaque (jointures en dessous).
Faire des entailles sur la longueur. Recommencer avec le second pâton.
Laisser lever jusqu'à ce que les fougasses soient bien gonflées (environ 30 minutes).
Badigeonner de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
Enfourner pour 25 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.

Déguster à température ambiante ou faites réchauffer quelques minutes au four.