**Fougasse au levain et aux lardons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/fougasse-au-levain-et-aux-lardons-p1240518-r-scaled.jpg) **Pour 4 fougasses**

**La pâte :**

**- 300 g d'eau tiède**  
**- 100 g de** [**levain**](https://recettes.de/levain) **liquide (ou 25 g de levain déshydraté)**  
**- 30 g d'huile d'olive**  
**- 10 g de sel**  
**- 530 g de farine T 55**  
**- 2 g de levure sèche de boulanger (ou 5 g de levure fraîche)**

Mettre dans la cuve de la [Map](https://recettes.de/machine-a-pain) l'eau, le levain et l'huile.  
Couvrir avec la farine et enfouir le sel d'un côté et la levure de l'autre.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout (1h20 environ).  
  
Si vous voulez faire la pâte au robot :  
Mettre dans la cuve la farine, l'eau, le levain, la levure et le sel.  
Mélanger pendant 5 minutes à vitesse lente puis 10 minutes à vitesse rapide.  
Ajouter l'huile 3 minutes avant la fin du pétrissage.  
Former une boule la couvrir d'un linge humide et laisser pousser pendant 2 h.   
À mi-parcours rabattre la pâte en la pliant en deux.

**La garniture :**

**- 250 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**   
**- 160 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia) **(1)**  
**- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- un peu d'huile d'olive**

Faire revenir les lardons dans une poêle à sec.  
Les égoutter dans une passoire tapissée  d'un papier absorbant.  
Réserver

**Les fougasses :**

**2 plaques à four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 230°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**avec la lèchefrite dans le bas du four

Lorsque la pâte est prête la déposer sur le plan de travail fariné.  
Diviser en 4 pâtons d'environ 240 g.  
Rouler les pâtons sur eux-mêmes pour leur donner une forme allongée.  
Laisser reposer sous un linge humide pendant 15 minutes, soudure en dessous.  
Étaler les pâtons au rouleau en abaisses ovales d'environ 20 cm de long sur 5 mm d'épaisseur.  
Placer deux abaisses sur chaque plaque.  
Tartiner chaque fougasse de Philadelphia en laissant une bordure de 1 cm.  
Répartir les lardons puis le fromage.  
Laisser pousser pendant au-moins 1 heure (pour moi 20 min dans le four à 30°C).  
Enfourner les plaques et verser un demi-verre d'eau dans la lèchefrite.  
Au bout de 4 minutes baisser la **température du four à 210°C**   
et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.  
À la sortie du four, enduire au pinceau les bords des fougasses d'huile d'olive.  
Déguster tout simplement avec une salade.