

**Fougasse aux olives noires et vertes**

 **Pour 4 fougasses**

**- 320 g d'eau tiède**
**- 100 g de** [**levain liquide**](https://croquantfondantgourmand.com/levain-liquide-kayser/)
**- 30 g d'huile d'olive + un peu pour la finition**
**- 10 g de sel**
**- 520 g de farine T 65 ou T 55**
**- 2 g de levure sèche de boulanger ou 5 g de levure fraîche**
**- 200 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **noires et vertes dénoyautées + quelques-unes pour décorer**
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**Plaques du four doublée de papier cuisson
Préchauffage du four à 220°C**Mettre dans la cuve de la MAP **(1)**, l'eau, l'huile, le [levain](https://recettes.de/levain) et le sel (éloigné du levain).
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure **(2)**.
Lancer le programme pâte.
Hacher 100 g d'olives  au couteau.
10 minutes avant la fin du pétrissage, ajouter les olives hachées.

 **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.
Dès qu'elle est incorporée, ajouter les olives hachées.
Couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 2 heures à température ambiante.*

[**Dégazer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) légèrement la pâte sur le plan de travail fariné.
Partager en 4 morceaux d'environ 245 g et les rouler en boules.
Laisser reposer pendant 15 minutes sous un linge humide.
Étaler les pâtons au rouleau pour obtenir des abaisses ovales d'environ 2 cm d'épaisseur.
Les placer sur la plaque.
Les vaporiser largement d'eau.
Répartir le fromage râpé entre les fougasses.
Tasser légèrement avec le dos d'une cuillère pour le faire adhérer à la pâte.
Entailler chaque fougasse en épi à l'aide d'un couteau bien tranchant.
Élargir les fentes à la main pour éviter qu'elles se ressoudent lorsque la pâte va gonfler.
Décorer avec quelques olives.
Couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 1 heure à température ambiante.
Enfourner pendant 5 minutes à **220°C** puis baisser la température à **210°C** et laisser encore 10 minutes.
À la sortie du four, badigeonner les fougasses au pinceau avec de l'huile d'olive.
Les laisser refroidir sur une grille.