

**Fougasse aux olives noires et vertes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/fougasse-aux-olives-noires-et-vertes-p1250335-r-scaled.jpg) **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[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**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.