

Fougasse d'Aigues Morte

Ingrédients :

3 oeufs

60 g de sucre

100 g de beurre

~~1 c à c de sel~~

150 ml de lait

500g de farine

~~1 sachet de levure boulangère~~ **1 sachet de levure spécial brioche avec sel incorporé Demarle**

et encore des petits morceaux de beurre et du sucre

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre suivant : 3 oeufs, 60gr de sucre en poudre, 100g de beurre, 1 c à c de sel, 150ml de lait, 500g de farine et pour finir la levure boulangère. Programmer la pâte seule. **J'ai préparé ma pâte au kitchenaid**

~~Puis sortir la pâte, la dégazer~~

Et réserver la pâte au frigo toute la nuit

Le lendemain matin, re-dégazer la pâte et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie pour avoir une épaisseur de 1 cm et une forme ovale

Laisser la pâte levée de nouveau **je l'ai laissée environ 30 mn**

Préchauffer votre four à 180°

Mettre des petits morceaux de beurre sur la fougasse puis saupoudrer généreusement la fougasse, enfourner jusqu'à ce que la fougasse soit dorée **j'ai enfoncé par ci par là mon doigt dans la pâte et saupoudré de sucre puis déposé des morceaux de beurre et cuit environ 25 mn**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>