

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette PANASONIC SD 255

### Fougasses garnies

Cette recette provient du blog de Cojocano et cie et m'a interpellé, moi qui adooooore les fougasses...

J'en ai fait 8 mais la prochaine fois, en étalant + la pâte, j'en ferais certainement 10 !

J'ai adapté la recette pour ma machine à pains : la PANA SD255.



Dans la cuve, j'ai mis dans l'ordre

1 sachet de levure déshydratée ou 5,5 g (j'ai mis de la levure Bruggeman)  
500 g de farine  
30 g d'huile d'olive  
7 g de sel  
20 g de sucre  
85 g de lait  
220 g d'eau

**BASIC DOUGH > 2 h 20.**

Il faut préparer une petite crème, que l'on étalera sous la garniture, dans chaque fougasse.

30 g de lait  
40 g d'huile d'olive + 60 g de yaourt  
70 g de farine  
et du poivre

Bien mélanger ces ingrédients, pour ne pas avoir de grumeaux.

Je l'ai mélangé au Thermomix 10 sec VIT 4. J'ai raclé les bords et remis 10 sec VIT 4.

A réserver.

Le programme DOUGH terminé, j'ai sorti le pâton qui pesait 850 g.

J'ai divisé en 8 parts égales et former des petites boules (d'environ 106 g).



Etaler les petites boules en rectangle et les badigeonner de la préparation à base de yaourt.



Garnir selon votre choix.

Personnellement, j'ai fait revenir un gros oignon émincé finement, des champignons, dans mon faitout avec quelques gouttes d'huile d'olive (pour éviter que les champi ne rendent trop d'eau dans chaque fougasse).

### Ma garniture

Comté râpé

Tomates cerises (des "coeurs de pigeons", mes petites tomates préférées)

Oignon + champi

Prosciutto crudo = jambon cru



Préchauffer le four à 200°C.

Bien refermer chaque fougasse, en formant de beaux rectangles.

J'ai "bordé" la pâte par en dessous pour bien fermer.

Faire des incisions à l'aide d'un couteau à dent (c'est ce que j'ai utilisé) comme pour une fougasse normale et écarter les incisions (voir la photo ci-dessous)



Laisser lever 30 min dans une pièce chaude. J'ai badigeonné d'huile d'olive et saupoudré d'origan séché.

Ajouter du fromage râpé par-dessus.

**Cuire dans le four environ 15 min à 200°C et servir avec une belle salade.**