

# Fougasse olive et chorizo

1 sachet de 480 g de préparation bio pour pain aux graines  
Marlette

300 g ou 30 cl d'eau tempérée

10 g de fleur de sel

Pour la garniture

50 g d'olives noires dénoyautées

120 g de chorizo piquant coupé en petits dés

quelques brins de thym frais

1 pincée de fleur de sel

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Versez l'eau dans la machine à pain, ajoutez le sel puis la préparation pour pain de campagne. Lancer le programme «pâte» et retournez à votre partie de pétrin.

Une heure et demie plus tard, étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et façonnez une forme ovale assez longue et large.

Déposez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Parsemez d'olives noires, de cubes de chorizo piquant, de thym effeuillé.

Arrosez d'huile d'olive, parsemez de fleur de sel et enfournez la fougasse 15 minutes à 220°C, couverte d'un papier aluminium, puis 5 minutes à découvert.



