

FOUSSE AUX OLIVES

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<p><u>Pâte à pain :</u> Farine Eau Sel Levure Huile d'olive</p> <p><u>Fouasse :</u> Emmental râpé Olives noires dénoyautées Poitrine fumée Fleurs de thym Anchois</p>	<p>8 kg 4l / 3,5l 100 g 320 g 1 bt</p> <p>1 kg 750 g 600 g 50 g 100 g</p>	<p>- PÂTE À PAIN :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, l'huile. - Ajouter la levure délayer. - Hydrater la pâte, lui donner du corps. <p>- Faire 10 abaisses de pâte à pain de 60 x 40.</p> <p>- Plaquer 5 abaisses sur des plaques recouvertes de papier cuisson huilé et parfumé avec la fleur de thym.</p> <p>- Garnir ces abaisses avec les ingrédients de la recettes.</p> <p>- Recouvrir avec les abaisses restantes.</p> <p>- Cuire à 175°C (humidifier le four) pendant 15 à 20 minutes environ.</p> <p>- Chaque fouasse sera découpée en 20 portions</p> <p><u>NB :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 plaques gastronomes 1/1 sont équivalentes à 5 plaques 60 x 40.