

# FOUGASSE



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 °C (T. 6-7).
2. Coloque o fermento e 18 cl de água na taça com a lâmina para amassar/triturar. Aqueça na velocidade 3 a 35 °C durante 2 min.
3. Junte a farinha, o azeite, o sal, as azeitonas e o tomilho. Seleccione o programa de massa P1.
4. Decorridos 40 min. a levedar, retire a lâmina e calque a massa na taça. Volte a ligar o aparelho a 30 °C durante 40 min.
5. Quando a massa estiver pronta, retire-a da taça e coloque-a numa placa revestida com papel vegetal. Estenda-a e faça cortes com uma faca. Leve ao forno durante cerca de 25 min.

## INGREDIENTES

- 20 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO (OU 10 G DE FERMENTO SECO)
- 400 G FARINHA
- 5 CL AZEITE
- SAL
- 10 AZEITONAS, SEM CAROÇOS
- 1 C. DE SOPA DE TOMILHO