

## Fougasse de bari *(Pizza & compagnie)*



### Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Verser la farine sur une planche à pâtisserie et ajouter la pomme de terre écrasée, puis la levure. Mélanger puis ajouter le sucre, le sel et mélanger de nouveau en ajoutant de l'eau chaude si nécessaire. Lorsque la pâte est assez souple (elle ne doit pas être trop dense, mais au contraire presque liquide) l'étaler à la main sur une plaque de cuisson généreusement huilée, mettre les olives dans la pâte et laisser lever dans un endroit chaud (sous un radiateur ou dans le four à 50 degrés). Attendre au moins une heure, puis recouvrir avec les tomates cerises préalablement coupées en deux et assaisonnées avec de l'huile d'olive, de l'origan et du sel. Faire cuire au four à 200°C pendant environ 30 minutes .

### Conseils

Pour savourer au mieux votre fougasse, nous vous recommandons de la servir avec un bon vin blanc Vermentino.

### Anecdotes

La fougasse de Bari est une spécialité qui a des origines très anciennes: les Grecs, les Carthaginois et les Phéniciens en mangeaient déjà!

### Information

**Préparation** 100 minutes

**Temps total** 25 minutes

**Pour X** Pour 6 personnes

**Niveau de difficulté** Difficile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Farine 0** 250 grammes

**Farine de blé dur** 250 grammes

**Eau** 300 millilitres (tiède)

**Sucre** 10 grammes

**Sel** 10 grammes

**Tomates cerises**

**Levure de bière** 10 grammes

**Huile d'olive extra vierge** 30 millilitres

**Pommes de terre** (Une pomme de terre bouillie)