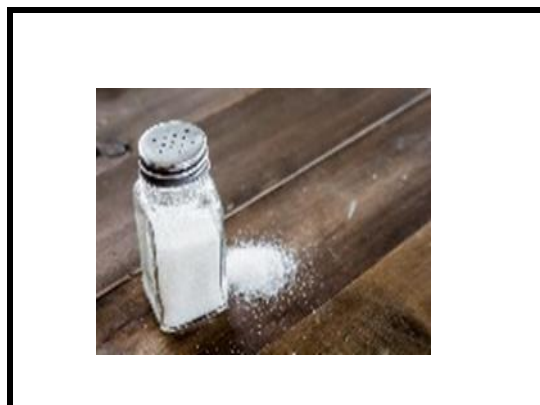


# Fougasse aux olives



500g de farine



1 cuillère à café



30cl d'eau tiède



Levure boulangère



4 cuillères à Soupe



Herbes de provence



Pétrir



olives hachées



**Mélanger la levure à l'eau pendant la mesure des ingrédients.  
Faire lever la pâte pendant une heure.  
Dégazer et réaliser les découpes.  
Cuisson 20mn 200°**

