

La Fouace :

- 625g de farine, 3 oeufs
- 125g de sucre, 1 pincée de sel
- 25g de levure de bière
- 60g de beurre

Mélanger la levure de bière et une cuillerée à soupe rase de farine. Délayer le tout dans un peu d'eau tiède afin d'obtenir un levain.

Faire un puits dans le reste de la farine, y casser les oeufs, ajouter le sucre, le sel et pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Incorporer le levain et pétrir à nouveau. Imbiber cette pâte avec le beurre fondu et pétrir encore un quart d'heure, afin que tous ces éléments soient intimement mêlés.

Fariner un récipient dans lequel vous mettrez la pâte afin qu'elle lève durant 12 heures environ.

Beurrer et fariner une plaque à four.

Former une couronne avec la pâte, pratiquer quelques incisions et dorer à l'oeuf. Faire cuire à four chaud pendant une dizaine de minutes et réduire la chaleur pour les 10 minutes suivantes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.