



# La Fouace

Préparation : 20 min Cuisson : 20 à 30 min

## INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 20 cl de lait
- 15 g de levure de boulanger
- 1 jaune d'oeuf

## PRÉPARATION

- Délayer la levure dans le lait tiédi au préalable.
- Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, les oeufs, la fleur d'oranger puis le sel et la levure.
- Pétrir durant 15 minutes en ajoutant le beurre ramolli et coupé en petits morceaux puis laisser gonfler pendant à 3 heures.
- Sur une plaque allant au four, former une couronne d'environ 25 cm de diamètre et recouvrir d'un linge humide pour que la pâte lève à nouveau pendant 1 à 2 heures à 25°C.
- Cuire au four à 210°C pendant 20 à 30 minutes puis avant la fin de cuisson, badigeonner du jaune d'oeuf battu et saupoudrer de sucre en poudre ou en grains.