

Fougasse au bacon

- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 8 tranches de lard fumé ou de pancetta hachés fin
- 1/4 recette de [pâte à pain classique](#)
- 2 tasses d'eau chaude

Dans une poêle, porter le lard et le vin à ébullition à feu moyen. Réduire le feu au minimum et cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le lard soit doré et le gras fondu. Égoutter le lard sur un essuie-tout.

Mettre la pâte sur un plan de travail enfariné et la rouler pour former un ovale de 30x15 cm. Disposez le quart du lard sur la partie supérieure de l'ovale. Appuyez sur le lard pour qu'il pénètre dans la pâte. Replier l'autre moitié sur celle-ci. Tournez la pâte d'un quart de tour. Refaire un ovale de la même dimension. Répétez les étapes encore 3 fois.

Avec un couteau bien tranchant, faire des incisions en diagonales. Transférez la pâte sur une plaque à cuisson légèrement huilée. Tirez sur les bouts pour agrandir les incisions. Badigeonnez la pâte avec le gras de lard.

Couvrir d'un torchon et laissez reposer à la température ambiante pendant 40 minutes.

Mettre un lèchefrite sur la grille inférieure du four et le préchauffer à 450 F, 30 minutes avant de faire cuire la fougasse.

Ouvrir le four et jeter rapidement l'eau dans le lèchefrite. Mettre la plaque avec la fougasse au centre du four et cuire pendant 22-25 minutes. Refroidir la fougasse sur une grille de métal.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée du livre "[Pain](#)" de Judith Fertig)