Les navettes provençales

Ingrédients

500 g de farine
200 g de sucre en poudre
50 g de beurre (ou de l’huile)
Un petit verre d’eau (ou 45 g d’huile d’olives)
2 oeufs
1 zeste de citron
1 pincée de sel
Parfumez suivant vos goûts avec de la fleur d’oranger ou de la fleur d’anis.

Préparation

Disposez la farine en fontaine sur la table. Mettez au centre le
sucre et 50 gr de beurre ramolli, Ajoutez 2 oeufs entiers et le zeste de
citron râpé, ainsi qu’une pincée de sel et un petit verre d’eau,
Travaillez du bout des doigts tous ces ingrédients en incorporant la
farine au fur et à mesure, La pâte doit être lisse, bien liée.

Partagez-la en 5 morceaux et roulez chaque pâton sur la table farinée
en gros boudins. Coupez chacun d’eux en 5 ou 6 morceaux réguliers et
façonnez-les en pinçant les deux extrémités pour leur donner une forme
ovale. Disposez les navettes sur la plaque à pâtisserie préalablement
beurrée. Avec la pointe du couteau, incisez chaque navette au

milieu,
dans le sens de la longueur. Laissez reposer 1 ou 2 heures dans un
endroit tempéré.

Mettez la plaque dans le four à température moyenne (180°). Laissez cuire 15 à 20 minutes.

- 

- 
- 

Fougasse provençale (Fladenbrot)

Ein einfaches, herzhaftes Fladenbrot aus Hefeteig, das mit seinen Kräutern ganz typisch für die Provence ist.