



FUGASSA VENETA

(Fougasse du Veneto)

(Ecrit par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- 500g de farine - 200g de sucre - 15g de levure de bière - 1 sachet de vanilline POUR DECORER - 1 albumen - Sucre granulé - 50g d'amandes avec la peau	- 6 œufs - 150g de beurre - ½ verre de lait tiède - 1 flacon de parfum de cèdre - 1 pincée de sel
--	---

PREPARATION:

- Dissoudre la levure dans le lait et le mélanger à la quantité de farine nécessaire pour obtenir une pâte.
- Laisser la pâte à lever dans un local chaud en le maintenant couvert pendant une heure.
- Dissoudre une moitié de beurre au bain-marie et battre 3 œufs.
- Pétrir le levain avec le beurre, les œufs et moitié du restant de farine; couvrir et laisser lever pendant deux heures.
- Dissoudre, toujours à bain-marie, le reste de beurre et le pétrir avec les œufs et le reste de la farine, la vanilline, l'arome de cèdre et le sucre.
- Incorporer la pâte à celle mise à lever en le travaillant bien afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- Mettre la pâte à lever couverte avec un chiffon humide dans un local chaud jusqu'à ce que son volume aura doublé.
- Monter l'albumen en neige avec une pincée de sel.
- Mettre la "fugassa" sur un moule graissé de beurre et pratiquer une coupe en croix sur le dessus.
- Saupoudrer la "fugassa" avec l'albumen monté en neige, les amandes et le sucre granulé.
- Laisser lever pendant une autre demi-heure et pendant ce temps faire chauffer le four à 180°.
- Cuire le gâteau pendant une heure.
La "fugassa" est un gâteau pascal !!

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.