





Préparation : Mélanger la farine à la moitié de l'huile dans un saladier et ajouter de l'eau froide jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule et laisser reposer **1 heure** ruhen lassen.

Préchauffer le four à pierre à **300 °C**.

Emietter le fromage de chèvre, mélanger aux aromates et assaisonner avec un peu de jus de citron.

Une fois reposée, bien pétrir la pâte, la partager en deux et laisser reposer encore **5 minutes**.

Etendre bien mince une boule de pâte sur le plan de travail fariné, étirer délicatement avec les mains dans tous les sens aussi mince que possible (**tenir compte de la taille de la palette**). Etendre la deuxième boule de pâte. Poser une pâte sur la palette farinée et répartir dessus le fromage de chèvre. Recouvrir de la deuxième pâte, presser les bords. Enfoncer par endroits avec les phalanges. Saupoudrer le dessus de sel, badigeonner avec le reste d'huile. Saupoudrer les aromates restants. Répartir l'huile avec un pinceau. Faire cuire **7 minutes** dans le four préchauffé directement sur la pierre jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Couper en dix morceaux et servir aussitôt.

Recommandation : En mettant le chausson au four, veiller à ce qu'il ne colle pas à la palette, évent. soulever encore une fois et fariner. Le chausson se déguste également tiède.

Chausson italien au fromage et aux herbes

Appareil Gaggenau : four à pierre

Température : 300 °C

Préparation : 25 minutes

plus 65 minutes pour laisser reposer

plus 7 minutes de cuisson

Recette pour 10 gros morceaux de pizza
ou 20 petites baguettes

Ingrédients :

200 g de farine

100 ml d'huile d'olive

150–175 g de fromage de chèvre frais

1–2 c. à soupe d'aromates frais hachés
(p. ex. romarin, sauge, thym)

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à café de gros sel

Quelques brins d'aromates pour décorer