





**Préparation :** Mélanger la farine à la moitié de l'huile dans une jatte et ajouter de l'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule et laisser reposer **1 heure** enveloppée dans un film transparent.

**Préchauffer la pierre à pizza à 300 °C.**

**Emietter le fromage** de chèvre, mélanger aux herbes fraîches 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**.

**Sur le plan de travail** fariné, étaler finement une boule de pâte (**tenir compte de planchette en bois**). Étaler la deuxième boule de pâte. Poser la pâte étalée sur la planchette farinée et garnir avec le fromage de chèvre. Recouvrir avec la deuxième pâte, presser les bords. Saupoudrer le dessus de sel, badigeonner avec le reste d'huile. Saupoudrer les herbes fraîches restantes. 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 parts 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 avec pierre à pizza

**Température :** 300 °C

**Préparation :** 25 minutes

plus 65 minutes pour laisser reposer

plus 7 minutes de cuisson

**Recette pour 10 parts 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'herbes fraîches aromatiques hachées (p. ex. romarin, sauge, thym)

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à café de gros sel

Quelques brins herbes fraîches aromatiques pour décorer