Fougasse

Fougasse ist eine Brotspezialität aus der Provence. Hier einmal in der Grundvariante. Varianten sind u.a. mit Olivenöl bestrichen, mit Kräutern, Oliven, Speck oder grobem Meersalz bestreut. Auch als süße Version z. B. mit Orangeblütenwasser sehr lecker.

2 Brote

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

1. 15 g frische Hefe
2. 300 g lauwarmes Wasser
3. 450 g Weizenmehl (Type 550)
4. 12 g Salz
5. 15 g Olivenöl
6. 10 g Honig

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln und auflösen. 10 Minuten quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten und die aufgelöste Hefe in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Mit den Knethaken zuerst ca. 3 Minuten auf Stufe 1, anschließend 5-7 Minuten auf Stufe 2 auf zu einem weichen, relativ klebrigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig insgesamt 2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Dabei den Teig mit feuchten Händen 3 x dehnen und falten (1 x nach 15 Minuten, 1 x nach 30 Minuten und 1 x nach 60 Minuten). Anschließend weitere 60 Minuten gehen lassen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und mit etwas Mehl bestreuen.
5. Nach weiteren 60 Minuten Ruhezeit den Teig auf einer bemehlte Arbeitsfläche teilen und jeden Teigling auf ein Backblech legen.
6. Die Teigstücke vorsichtig zu Dreiecken ziehen, abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
7. Mit einem scharfen Messer die Fougasse einschneiden. Zuerst einen Schnitt mittig, anschließend jeweils drei Schnitte seitlich. Den Teig vorsichtig auseinanderziehen, damit sich die Schnitte nicht wieder schließen. Die Teigstücke noch einmal abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Heißluft vorheizen.
9. Die Fougasse mit viel Dampf 15 Minuten goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen. Wer keine Dampffunktion hat, bespritzt die Teiglinge mit Wasser bevor er sie in den Ofen schiebt und stellt eine feuerfeste Schüssel mit Eiswürfel oder eiskaltem Wasser auf den Boden des Backofens.