



Fougasse - knusprige Brotspezialität aus der Provence

Vortag

Vorteig 1

75 g T65 Mehl
75 g kühl-schrankkaltes Wasser
1 g getrocknete Hefe o. 3 g frische Hefe

Vorteig 2

75 g T65 Mehl
75 g kühl-schrankkaltes Wasser
10 g Anstellgut Roggen oder Weizen

Hauptteig

180 g Mehl T65
70 g Wasser
10 g Olivenöl
7 g Salz
7 g Honig
1 g getrocknete Hefe o. 3 g frische Hefe

Teigruhe 90 Minuten - nach je 30 Minuten Dehnen und Falten | 15 Minuten Teigruhe nach Aufarbeiten |
60 Minuten Stückgare

Backtag

Die beiden Vorteige am Vortag ansetzen und über Nacht in einer Schüssel mit Deckel 12 - 16 Stunden gehen lassen. Am Backtag alle Zutaten bis auf das Salz und ca. 20 % Restwasser in eine Schüssel geben und für 7 Minuten auf Stufe 1 (Häussler Nova Stufe 2) aufmischen. Dann den Teig in der abgedeckten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Salz hinzugeben und für ca. 12 Minuten auf Stufe 2 (Häussler Nova Stufe 4) kneten. Während des Knetens schlückchenweise das Restwasser hinzugeben. Nach dem Kneten den Teig in einen gefetteten Behälter mit Deckel geben und 90 Minuten ruhen lassen. Nach je 30 Minuten Dehnen und Falten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche aufarbeiten. Dazu den Teig an drei Seiten zur Mitte hin einklappen so dass ein Dreieck entsteht. 15 Minuten ruhen lassen und dann mit den Fingerspitzen flach drücken. Dann mit der Teigkarte in der Mitte längs einschneiden, dann rechts und links jeweils drei Schnitte. Den Teigling auf eine Backfolie legen und 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In den Backofen einschießen und gleich beschwaden. Nach 10 Minuten kurz die Tür öffnen und die Schwaden ablassen.

Backzeit Haushaltsbackofen 220°C ca. 25 Minuten