Fougasse provençale

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

500 g bloem

300 ml water

7 g droge gist

50 ml olijfolie

12 g zout

Bloem, water en gist in een kom doen en gedurende 2 minuten op de laagste stand mixen. Olijfolie toevoegen en gedurende 4 minuten mixen. Zout toevoegen en nogmaals gedurende 4 minuten mixen. Het deeg vervolgens in de hoogste stand gedurende 5 minuten kneden. Het deeg in de kom in de gaarruimte plaatsen en laten rijzen tot het dubbele volume.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

olijfolie

Een kleine hoeveelheid olijfolie op een bakplaat gieten en uitstrijken. Het deeg op de bakplaat leggen en met de handen een blad vormen. Een ruime hoeveelheid olijfolie over het deeg verdelen. Bladvezels en gaten in het deeg snijden.

15 olijven, groen, ontpit

½ takje rozemarijn

fleur de sel

De olijven halveren, de rozemarijnnaalden van de takjes trekken en beide ingrediënten over het deeg verdelen. Met fleur de sel bestrooien. Het deeg nogmaals 30 minuten laten rusten.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 200 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

De olijven nogmaals goed in het deeg drukken. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the food in

PizzaPlus 200 °C gedurende 25 Mins

olijfolie

fleur de sel

De fougasse na het garen met olijfolie bestrijken en met fleur de sel bestrooien.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019