# Fougasse provençale

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 45 Min. |
| Ruhezeit | 1 Std. 30 Min. |
| Garzeit | 25 Min. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | Combair-Steam SE ab 2015 |

## Zubereitung

500 g Mehl

300 ml Wasser

7 g Trockenhefe

50 ml Olivenöl

12 g Salz

Mehl, Wasser und Hefe in eine Rührschüssel geben und für 2 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. Olivenöl zugeben und für 4 Minuten mischen. Salz zugeben und für 4 Minuten mischen. Teig anschliessend auf der höchstmöglichsten Stufe 5 Minuten kneten lassen. Teig in der Rührschüssel in den Garraum geben und auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

**Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.**

Olivenöl

Wenig Olivenöl auf einem Kuchenblech verstreichen. Teig auf das Blech geben und mit den Händen zu einem Blatt formen. Reichlich Olivenöl auf dem Teig verteilen. Blätterfasern und Löcher in den teig schneiden.

15 Oliven, grün, entsteint

½ Rosmarinzweig

Fleur de Sel

Oliven halbieren, Rosmarin zupfen und beides auf den Teig geben. Mit Fleur de Sel bestreuen. Teig nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

**Gerät heizt vor**

**Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

Oliven nochmals gut in den Teig drücken. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

**Gargut einschieben**

**PizzaPlus 200 °C während 25 Min.**

Olivenöl

Fleur de Sel

Fougasse nach dem Garen mit Olivenöl bestreichen und Fleur de Sel darüberstreuen.

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 09.01.2020 |