

Fougasse (Plötzt)

Hauptteig

- 447 g Weizenmehl 550
- 300 g Wasser
- 8 g Salz
- 0,3 g Hefe

Rosmarin, Salz, Olivenöl zum Bestreichen



Die Zutaten mit der Maschine mischen und kneten, bis ein geschmeidiger nicht zu weicher Teig entsteht. Ca. 5 - 10 Minuten.

Teig ca. 8 - 12 h bei 22 - 25° C gehen lassen. Vorsicht: Nicht erschrecken, der Teig geht sehr stark auf, ist von vielen Blasen durchsetzt und wird weicher als zu Beginn. (Je weicher der Teig, desto knuspriger die Fougasse!)

Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche „schütten“ und auch oben leicht bemehlen. Wenn nötig vorsichtig flach ziehen, sodass er nur noch etwa einen Zentimeter dick ist.

In zwei oder mehrere Dreiecke abstechen und vorsichtig auf die Backfolie heben. Dort mit einem Holzspatel abstechen und formen. Der Teig klebt leicht auf der Folie. Bei der ganzen Prozedur darauf achten, dass man möglichst wenig Gas aus dem Teig ausdrückt.

Nach der Formgebung die Fougasse mit dem Gewürzöl bestreichen und mit mäßigem Schwaden in den Ofen schieben. Man kann sie vor dem Backen auch nochmal weiter reifen lassen.

Bei gleichbleibender kräftig Hitze (240° C - 270° C) für ca. 15 – 20 Minuten auf Sicht backen. (Man kann den Schwaden nach halber Backzeit ablassen).