

FOUGASSE



Zubereitung : 15 min - **Ruhen :** 1 std 30 min - **Garen :** 15 min - **Material :** -

Zutaten : 1 fougasse

- Fladenteig - 250 g Mehl (Type 550) - 150 ml Wasser - 50 ml Speiseöl - Garniture - 100 g entsteinte Oliven - 10 ml Speiseöl - - 6 g Frischhefe - 5 g Salz - Thymian

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser (ca. 35 °C) mit Hilfe einer Gabel auflösen. 1 Min. ruhen lassen.
2. In die mit dem Teigknetter versehene Schüssel das Salz, das Mehl und das Wasser mit der Hefe geben.
3. Das Gerät laufen lassen, bis sich eine weiche Teigmasse bildet (etwa 1 Min. kneten).
4. Den Teig in eine geölte Schüssel legen und mit Klarsichtfolie bedecken. 1 Std. gehen lassen. Laissez RUHEZEIT pendant 1 heure.
5. Den Teig zweimal vorsichtig zusammenfalten A und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Tuch bedecken. 30 Min. gehen lassen.
6. Währenddessen den Ofen auf 240 °C (Stufe 8) vorheizen.
7. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen und in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Dabei nicht die Luftblasen entfernen.
8. Den Teig mehr oder weniger auswalzen und mit den Fingern vorsichtig flachdrücken.
9. Den Teig mit Oliven und Thymian belegen und zusammenfalten C . Mit Speiseöl einpinseln.

10. Die Fougasse in den Ofen schieben. Etwa 15 Min. backen. Lauwarm oder kalt essen.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■