



Fougasse Brotrezept

Zutaten für 3 Stück à 350 g

Brotteig

Weissmehl	590 g
Weizensauerteigpulver	18 g
Hefe	18 g
Wasser	415 g
Salz	12 g

Als Dekoration eignet sich zudem:

Mehl, Olivenöl, Kerne, Kräuter und Gewürze

Menge:	3 Stück é 350 g
Zubereitungszeit:	120 Minuten
Backzeit:	15–20 Minuten
Haltbarkeit:	2–3 Tage



Herstellung Brotteig

1. Alle Zutaten bis auf das Salz in eine Teigknetmaschine geben.
2. Teigmaschine 1 Gang: Den Teig in der Teigmaschine für ca. 4 Minuten mischen (Mischphase). In der letzten Minute der Mischphase musst Du das Salz hinzufügen.
3. Teigmaschine 2 Gang: den Teig mit der Teigknetmaschine für ca. 5–6 Minuten aus kneten (Knetphase). Mache anschliessend eine Fensterprobe. Sollte der Teig reißen musst Du ihn noch weiter aus kneten.
4. Stockgare: Den fertig aus gekneteten Teig am Besten in eine leicht geölte (z.B. Sonnenblumenöl) Gärbbox oder Schüssel geben und mit einem Teigplastik abdecken. Nun wird der Teig für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen gelassen und alle 10 Minuten 1-mal gefaltet. Dafür den Teig von aussen in die Mitte drücken und wieder ruhen lassen. Das ganze 3-mal wiederholen.
5. Teigeinlage: Nach den 30 Minuten den Teig in drei gleich grosse Teigstücke à 350 g abwiegen. Die Teigstücke zu jeweils zu einer Fougasse ausrollen. Dies geht am besten, indem man es wie ein grosses Dreieck ausrollt.
6. Stückgare: Die fertig geformten Fougassen auf ein Backblech mit Backpapier legen und abgedeckt mit einem Teigplastik für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 210 °C Umluft vorheizen.

Tipp: Mithilfe eines Brotbacksteins und des Bedampfungssets, wird die Fougasse noch knuspriger.

7. Nach der Stückgare kannst Du die Fougasse mit einem Messer oder Teigrad einschneiden wie ein Blatt. Danach kannst Du die Fougasse entweder mit Mehl bestauben oder mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Kräutern (z.B. Rosmarin) oder verschiedenen Kernen und Gewürzen (z.B. Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsamen, Chiliflocken, Salz) bestreuen. Danach den fertig dekorierten Teig gleich in den Ofen schieben und Dampf erzeugen. Für 10 Minuten bei 210° Grad mit Dampf backen. Danach das Blech wenden und für weitere 5-10 Minuten fertig Goldbraun ausbacken. Die fertig gebackenen Fougassen passen perfekt für ein Abendessen mit Aufschnitt und Käse. Oder als Apéro mit einem Glas Wein.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die gebackenen Fougassen schmecken frisch aus dem Ofen natürlich am Besten. Sie sind jedoch problemlos bis zu 3 Tage haltbar, werden jedoch jeden Tag etwas Trockener.