

Fougasse aus Aigues-Mortes

Ingrédients

- 20 g frische Hefe
- 60 g Vollrahm
- 480 g Mehl T45
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 65 g Orangenblütenwasser
- 10 g Salz
- 125 g Butter
- 85 g Wasser
- 30 g Orangenblütenwasser
- 35 g Butter
- 70 g Zucker

Préparation

1. Nach 3 Jahren in Lille bin ich seit einigen Wochen wieder im Süden, was mich dazu gebracht hat, einige lokale Spezialitäten nachzukochen, hier die Fougasse aus Aigues-Morte.
2. Es handelt sich um ein süßes Brioche/Fougasse, aromatisiert mit Orangenblütenwasser, schön weich mit einer knusprigen Kruste, die sich beim Backen bildet.
3. Zubereitungszeit: 30 Minuten (je nach Ihrem Gerät) + Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit Für ein Blech von 40x30cm: Der Fougasseteig: frische Hefe Vollrahm Mehl T45 Zucker 3 Eier Orangenblütenwasser Salz Butter Wasser Am Boden der Rührschüssel mit dem Haken die zerbröselte frische Hefe und den Rahm mischen.
4. Mit dem Mehl bedecken, dann Orangenblütenwasser, Eier, Zucker und Salz hinzufügen.
5. Ungefähr 15 Minuten kneten, bis ein Teig entsteht, der sich von den Wänden der Schüssel löst und schön homogen ist.
6. Dann die kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten, hinzufügen und erneut 5 bis 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch wird.
7. Zum Schluss das Wasser nach und nach (in 4 oder 5 Mal) hinzufügen und weiter kneten, bis es gut eingearbeitet ist.
8. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, dann entgasen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren (oder alternativ mindestens 3 Stunden).
9. Am nächsten Tag den Teig entgasen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech von etwa 40x30cm ausrollen.
10. Den Teig 1 hehen lassen (nach Raumtemperatur anpassen).
11. Das Backen: Orangenblütenwasser Butter Zucker QS Zucker Butter schmelzen, dann Orangenblütenwasser und Zucker hinzufügen.
12. Vorsichtig 2/3 der Mischung mit einem Pinsel auf den Fougasseteig streichen und mit Zucker bestreuen.
13. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C 15 Minuten backen.
14. Aus dem Ofen nehmen, den Rest der Butter-Zucker-Orangenblüten-Mischung auftragen und erneut mit Zucker bestreuen.
15. Weitere 5 Minuten backen, dann leicht abkühlen lassen, bevor Sie es schneiden und genießen!