

Fougasse de Aigues-Morte

Ingrédients

- 20g da fre a gisto
- 60g da tuta likva kremo
- 480g da faruno T45
- 125g da sukero
- 3 ovoj
- 65g da oran floro-akvo
- 10g da salo
- 125g da butero
- 85g da akvo
- 30g da oran floro-akvo
- 35g da butero
- 70g da sukero

Préparation

1. Post 3 jaroj en Lille, mi revenis en la sudo de kelkaj semajnoj, kio instigis min reprodukti certajn lokajn speciala ojn, i tie la fougasse d'Aigues-Morte.
2. Temas pri dol a brio o / fougasse, parfumita per oran floro-akvo, tre mola kun krusta krusto kiu formi as dum la kuirado.
3. En la fundo de la kuvujo de la roboto ekipita per hoko, miksu la fre an giston diserigita kaj la likvan kremo.
4. Kovru per la faruno, tiam aldonu la oran floro-akvon, la ovojn, la sukeron kaj la salon.
5. Kneadu dum proksimume 15 minutoj, is akiro de pasto kiu liberi as de la muroj de la boljo kaj estas bone homogena.
6. Poste, aldonu la malvarman buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj kneadu denove dum 5 is 10 minutoj is la pasto fari as bone glata kaj elastika.
7. Fine, aldonu la akvon iom post iom (en 4 a 5 fojoj), da re kneadante is i estas bone enkorporita.
8. Lasu la paston levi i e ambra temperaturo dum 30 minutoj, tiam forprenu la gasojn kaj metu in en fridujon por la nokto (a almena 3 horojn se neeble).
9. La sekvan tagon, forprenu la gasojn el la pasto kaj etendu in sur pleton de irka 40x30cm kovrita per bakpapero.
10. Lasu in levi i dum 1h30 (is adapta la la ambra temperaturo).
11. Fandu la buteron, tiam aldonu la oran floron kaj la sukeron.
12. Etanikece kovru 2/3 de la miksa o per broso sur la fougasse-pasto, kaj aspergu in per sukero.
13. Forneligu in en la anta varmigita forno je 170°C dum 15 minutoj.
14. Elprenu in el la forno, tiam etenditece kovru la reston de la butero-sukero-oran floro-miksa o kaj aspergu denove per sukero.
15. Forneligu denove dum aliaj 5 minutoj, tiam lasu in tepidigi anta tran i kaj ui in!