

Fougasse de Aigues-Morte

Ingrédients

- 20g de levadura fresca
- 60g de crema líquida entera
- 480g de harina T45
- 125g de azúcar
- 3 huevos
- 65g de agua de azahar
- 10g de sal
- 125g de mantequilla
- 85g de agua
- 30g de agua de azahar
- 35g de mantequilla
- 70g de azúcar

Préparation

1. Después de 3 años en Lille, me he vuelto al sur desde hace unas semanas, lo que me ha dado ganas de reproducir algunas especialidades locales, aquí la fougasse de Aigues-Morte.
2. Se trata de un brioche/fougasse dulce, perfumado con agua de azahar, muy esponjoso con una costra crujiente que se forma en la cocción.
3. En el fondo del bol del robot equipado con el gancho, mezcle la levadura fresca desmenuzada y la crema líquida.
4. Cubra con la harina, luego agregue el agua de azahar, los huevos, el azúcar y la sal.
5. Amasar durante unos 15 minutos, hasta obtener una masa que se desprenda de las paredes del bol y que esté bien homogénea.
6. A continuación, agregue la mantequilla fría cortada en trozos pequeños y amasar nuevamente durante 5 a 10 minutos hasta que la masa se vuelva bien lisa y elástica.
7. Finalmente, agregue el agua poco a poco (en 4 o 5 veces), amasando siempre hasta que esté bien incorporada.
8. Deje que la masa crezca a temperatura ambiente durante 30 minutos, luego desgasifíquela y colóquela en el refrigerador durante la noche (o al menos 3 horas).
9. Al día siguiente, desgasificar la masa y extenderla sobre una bandeja de aproximadamente 40x30cm cubierta con papel de hornear.
10. Dejar que suba durante 1h30 (ajustar según la temperatura ambiente).
11. Derrita la mantequilla, luego agregue el agua de azahar y el azúcar.
12. Extienda suavemente 2/3 del preparado con un pincel sobre la masa de fougasse y espolvoree azúcar.
13. Hornear en el horno precalentado a 170°C durante 15 minutos.
14. Sáquela del horno, luego extienda el resto de la mezcla de mantequilla-azúcar-agua de azahar y espolvoree nuevamente con azúcar.
15. Hornear por otros 5 minutos, luego dejar templar antes de cortar y disfrutar!