

Fougasse Aigues-Morte

Ingrédients

- 20g ragi segar
- 60g krim cair penuh
- 480g tepung T45
- 125g gula
- 3 telur
- 65g air bunga jeruk
- 10g garam
- 125g mentega
- 85g air
- 30g air bunga jeruk
- 35g mentega
- 70g gula

Préparation

1. Setelah 3 tahun di Lille, saya kembali ke selatan sejak beberapa minggu, yang membuat saya ingin mereproduksi beberapa makanan khas lokal, di sini fougasse Aigues-Morte.
2. Ini adalah brioche / fougasse manis, beraroma bunga jeruk, lembut dengan kerak renyah yang terbentuk saat dipanggang.
3. Di dasar mangkuk mixer dengan pengait, campurkan ragi segar yang diremukkan dan krim cair.
4. Tutup dengan tepung, lalu tambahkan air bunga jeruk, telur, gula, dan garam.
5. Uleni selama sekitar 15 menit, hingga adonan terlepas dari dinding mangkuk dan menjadi homogen.
6. Kemudian, tambahkan mentega dingin yang telah dipotong kecil-kecil dan uleni lagi selama 5 hingga 10 menit sampai adonan menjadi rata dan elastis.
7. Akhirnya, tambahkan air sedikit demi sedikit (dalam 4 atau 5 kali), sambil terus menguleni sampai semua tercampur dengan baik.
8. Biarkan adonan mengembang pada suhu ruangan selama 30 menit, kemudian keluarkan udaranya dan masukkan ke dalam lemari es semalam (atau minimal 3 jam).
9. Keesokan harinya, keluarkan udara dari adonan dan gulung di atas loyang sekitar 40x30cm yang dilapisi kertas roti.
10. Biarkan mengembang selama 1 jam 30 menit (d disesuaikan dengan suhu ruangan).
11. Lelehkan mentega, lalu tambahkan air bunga jeruk dan gula.
12. Ratakan dengan hati-hati 2/3 campuran di atas adonan fougasse dengan kuas, dan taburi gula.
13. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 15 menit.
14. Keluarkan dari oven, lalu ratakan sisa campuran mentega-gula-bunga jeruk dan taburi gula lagi.
15. Panggang lagi selama 5 menit, lalu biarkan hangat sebelum dipotong dan dinikmati!