

Focaccia di Aigues-Mortes

Ingrédients

- 20g di lievito fresco
- 60g di panna liquida intera
- 480g di farina T45
- 125g di zucchero
- 3 uova
- 65g di acqua di fiori d'arancio
- 10g di sale
- 125g di burro
- 85g di acqua
- 30g di acqua di fiori d'arancio
- 35g di burro
- 70g di zucchero

Préparation

1. Dopo 3 anni a Lille, eccomi di nuovo nel sud da qualche settimana, il che mi ha fatto venire voglia di riprodurre alcune specialità locali, qui la fougasse di Aigues-Morte.
2. Si tratta di una brioche / focaccia dolce, profumata con acqua di fiori d'arancio, molto morbida con una crosta croccante che si forma durante la cottura.
3. Tempo di preparazione: 30 minuti (a seconda del vostro robot) + riposo + 20 minuti di cottura Per una placca di 40x30cm: L'impasto per la fougasse: di lievito fresco di panna liquida intera di farina T45 di zucchero 3 uova di acqua di fiori d'arancio di sale di burro di acqua Nella ciotola del robot dotata di gancio, mescolate il lievito fresco sbriciolato e la panna liquida.
4. Coprite con la farina, quindi aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, le uova, lo zucchero e il sale.
5. Impastate per circa 15 minuti, fino ad ottenere un impasto che si stacca dalle pareti della ciotola ed è ben omogeneo.
6. Successivamente, aggiungete il burro freddo tagliato a pezzettini e impastate nuovamente per 5-10 minuti fino a quando l'impasto diventa ben liscio ed elastico.
7. Infine, aggiungete l'acqua poco alla volta (in 4 o 5 volte), continuando ad impastare fino a che non viene ben incorporata.
8. Lasciate lievitare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti, poi sgonfietelo e mettetelo in frigo per tutta la notte (o almeno 3 ore come minimo).
9. Il giorno dopo, sgonfiate l'impasto e stendetelo su una placca di circa 40x30cm ricoperta di carta forno.
10. Lasciate lievitare per 1h30 (da aggiustare secondo la temperatura ambiente).
11. La cottura: di acqua di fiori d'arancio di burro di zucchero QS di zucchero Fate sciogliere il burro, poi aggiungete l'acqua di fiori d'arancio e lo zucchero.
12. Spennellate delicatamente i 2/3 del composto sulla pasta della fougasse, e cospargete di zucchero.
13. Infornatela nel forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti.
14. Toglietela dal forno, poi spennellate il resto del composto burro-zucchero-fiori d'arancio e cospargete nuovamente di zucchero.
15. Infornate per altri 5 minuti, poi lasciate intiepidire prima di tagliare e gustare!