

Fougasse z Aigues-Mortes

Ingrédients

- 20g świeżych drożdży
- 60g mielony psynnej
- 480g mki T45
- 125g cukru
- 3 jajka
- 65g wody z kwiatu pomarańczy
- 10g soli
- 125g masła
- 85g wody
- 30g wody z kwiatu pomarańczy
- 35g masła
- 70g cukru

Préparation

1. Po atach w Lille, wróciłem na południe od kilku tygodni, co sprawiło, że chciałem odtworzyć niektóre lokalne specjały, tutaj fougasse z Aigues-Mortes.
2. Jest to brioche / sódka fougasse, pachnąca wodą z kwiatu pomarańczy, bardzo miękka z chrupiącymi skórkami, która tworzy się podczas pieczenia.
3. Na dnie misy miksera z hakiem, wymieszaj pokruszone świeże drożdże i psynny mieleny.
4. Przykryj miskę, następnie dodaj wodę z kwiatu pomarańczy, jajka, cukier i sól.
5. Wyrabiaj przez około 15 minut, a uzyskasz ciasto, które odchodzi od ścianek miski i jest dobrze jednolite.
6. Następnie dodaj zimne masło pokrojone na małe kawałki i ponownie wyrabiaj przez 5 do 10 minut, a ciasto stanie się gładkie i elastyczne.
7. Na koniec dodawaj wodę stopniowo (w ub 5 partiach), ciasto wyrabiaj, a następnie dobrze wchłoni ją.
8. Pozwól ciastu rosnąć w temperaturze pokojowej przez 30 minut, następnie odgazuj je i umieść w lodówce na noc (lub przynajmniej na odziny).
9. Następnego dnia odgazuj ciasto i rozłóż je na blasze o wymiarach około 40x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
10. Pozwól jej rosnąć przez 1h30 (dostosuj w zależności od temperatury otoczenia).
11. Roztop masło, następnie dodaj wodę z kwiatu pomarańczy i cukier.
12. Delikatnie rozprowadź 2/3 mieszanki pędzlem na cieście na fougasse i posyp cukrem.
13. Wóń do nagrzanego piekarnika do 170°C na 15 minut.
14. Wyjmij z piekarnika, następnie rozprowadź resztę mieszanki masła, cukru, wody z kwiatu pomarańczy i ponownie posyp cukrem.
15. Wóń ponownie do piekarnika na kolejne 5 minut pieczenia, a następnie pozostaw do lekkiego ostygnięcia przed pokrojeniem i ciesz się!