

Fougasse de Aigues-Mortes

Ingrédients

- 20g de fermento fresco
- 60g de creme de leite inteiro
- 480g de farinha T45
- 125g de açúcar
- 3 ovos
- 65g de água de flor de laranjeira
- 10g de sal
- 125g de manteiga
- 85g de água
- 30g de água de flor de laranjeira
- 35g de manteiga
- 70g de açúcar

Préparation

1. Depois de 3 anos em Lille, estou de volta ao sul há algumas semanas, o que me deu vontade de reproduzir algumas especialidades locais, aqui a fougasse de Aigues-Morte.
2. É um brioche / fougasse doce, aromatizado com flor de laranjeira, bem macio com uma crosta crocante que se forma ao assar.
3. No fundo da tigela do robô com o gancho, misture o fermento fresco esfarelado e o creme de leite.
4. Cubra com a farinha, depois adicione a água de flor de laranjeira, os ovos, o açúcar e o sal.
5. Amasse por cerca de 15 minutos, até obter uma massa que se desprenda das laterais da tigela e que seja bem homogênea.
6. Em seguida, adicione a manteiga fria cortada em pedacinhos e amasse novamente por 5 a 10 minutos até que a massa fique bem lisa e elástica.
7. Finalmente, adicione a água aos poucos (em 4 ou 5 partes), sempre amassando até que esteja bem incorporada.
8. Deixe a massa crescer à temperatura ambiente por 30 minutos, depois desgasgue-a e coloque-a na geladeira durante a noite (ou pelo menos 3 horas).
9. No dia seguinte, desgasgue a massa e estenda-a sobre uma placa de cerca de 40x30cm coberta com papel manteiga.
10. Deixe-a crescer por 1h30 (ajuste conforme a temperatura ambiente).
11. Derreta a manteiga, depois adicione a flor de laranjeira e o açúcar.
12. Espalhe delicadamente 2/3 da mistura sobre a massa de fougasse com um pincel e polvilhe com açúcar.
13. Coloque-a no forno pré-aquecido a 170°C por 15 minutos.
14. Retire do forno, depois espalhe o restante da mistura de manteiga-açúcar-flor de laranjeira e polvilhe novamente com açúcar.
15. Asse por mais 5 minutos, depois deixe aquecer antes de cortar e saborear!