

Fougasse ya Aigues-Morte

Ingrédients

- 20g ya chachu safi
- 60g ya cream ya kioevu nzima
- 480g ya unga T45
- 125g ya sukari
- 65g ya maji ya maua ya machungwa
- 10g ya chumvi
- 125g ya siagi
- 85g ya maji
- 30g ya maji ya maua ya machungwa
- 35g ya siagi
- 70g ya sukari

Préparation

1. Baada ya miaka 3 huko Lille, sasa nimerudi tena kusini kwa wiki chache, jambo ambalo lilinifanya nitamani kujaribu baadhi ya vyakula vya kikanda, hapa ni fougasse ya Aigues-Morte.
2. Ni brioche/fougasse tamu, yenye harufu ya maua ya machungwa, laini sana na yenye ukoko unaoanzia wakati wa kuoka.
3. Muda wa maandalizi: dakika 30 (kulingana na roboti yako) + mapumziko + dakika 20 za kupika Kwa tray ya 40x30cm: Mikate ya fougasse: ya chachu safi ya cream ya kioevu nzima ya unga T45 ya sukari Mayai 3 ya maji ya maua ya machungwa ya chumvi ya siagi ya maji Chini ya mashine iliyo na ndoano, changanya chachu safi iliyokatwa na cream ya kioevu.
4. Funika na unga, kisha ongeza maji ya maua ya machungwa, mayai, sukari na chumvi.
5. Piga kwa takriban dakika 15, hadi upate unga unaoachana na kuta za bakuli na ambao uko sawa kabisa.
6. Kisha, ongeza siagi baridi iliyokatwa vipande vidogo na piga tena kwa dakika 5 hadi 10 hadi unga uwe laini sana na uwe laini kama mpira.
7. Mwishowe, ongeza maji hatua kwa hatua (kwa mara 4 au 5), ukiendelea kupiga hadi iyeyuke vizuri.
8. Acha unga ukuwe kwa joto la kawaida kwa dakika 30, kisha uupige kidogo na kuupeleka kwenye jokofu usiku kucha (au angalau kwa saa 3).
9. Siku inayofuata, kanda unga na kulala kwenye tray ya takriban 40x30cm iliyokuwa na karatasi ya kuoka.
10. Acha ikue kwa saa 1 na nusu (rekebisha kulingana na joto la chumba).
11. Kuoka: ya maji ya maua ya machungwa ya siagi ya sukari QS ya sukari Yeyusha siagi, kisha ongeza maua ya machungwa na sukari.
12. Piga kwa vidole 2/3 ya mchanganyiko kwenye unga wa fougasse, na nyunyiza sukari.
13. Mweke kwenye tanuri iliyowekwa moto tayari kwa 170°C kwa dakika 15.
14. Itoe nje, kisha sukuma mchanganyiko mwingine wa siagi-sukari-maji ya machungwa na nyunyiza tena sukari.
15. Mweke ndani tena kwa dakika 5 za ziada za kuoka, kisha acha ipoe kabla ya kukata na kufurahia!