

Aigues-Morte Fougasse

Ingrédients

- 20g taze maya
- 60g tam sıvı krema
- 480g T45 un
- 125g eker
- 3 yumurta
- 65g portakal çiçe i suyu
- 10g tuz
- 125g tereya ı
- 85g su
- 30g portakal çiçe i suyu
- 35g tereya ı
- 70g eker

Préparation

1. 3 yıl Lille'de geçirdikten sonra, birkaç haftadır tekrar güneydeyim ve bu da bana bazı yerel lezzetleri yeniden yapma iste i verdi, burada Aigues-Morte'un fougasse'si.
2. Bu, portakal çiçe i ile tatlandırılmı , kabu u pi erken çıtır hale gelen, oldukça yumu ak bir tatlı brioche / fougasse'dir.
3. Hazırlama süresi: 30 dakika (robotunuza göre de i ir) + dinlenme + 20 dakika pi irme 40x30 cm bir tepsi için: Fougasse hamuru: taze maya tam sıvı krema T45 un eker 3 yumurta portakal çiçe i suyu tuz tereya ı su Kanca eki olan robotun kasesinin dibinde parçalanmı taze maya ve sıvı kremayı karı tırın.
4. Unla kaplayın, ardından portakal çiçe i suyu, yumurtalar, eker ve tuz ekleyin.
5. Hamur, kasesin kenarlarından ayrılana kadar ve tamamen homojen olana kadar yakla ık 15 dakika yo urun.
6. Sonra so uk, küçük parçalara bölünmü tereya ını ekleyin ve hamur pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar tekrar 5 ila 10 dakika yo urun.
7. Son olarak, suyu yava yava ekleyin (4 veya 5 kez), her seferinde iyice karı tırın.
8. Hamuru oda sıcaklı ında yakla ık 30 dakika bekletin, ardından gazını alıp bir gece buzdolabında (veya en az 3 saat) dinlendirin.
9. Ertesi gün, hamurun gazını çıkarın ve 40x30 cm boyutunda, ya lı ka ıt serili bir tepsi üzerine yayın.
10. Yakla ık 1 saat 30 dakika mayalanmasını bırakın (oda sıcaklı ına göre ayarlayın).
11. Pi irme: portakal çiçe i suyu tereya ı eker QS eker Tereya ını eritin, ardından portakal çiçe i ve ekeri ekleyin.
12. Karı ımın 2/3'ünü fougasse hamurunun üzerine yava ça fırçalayın ve eker serpin.
13. Önceden ısıtılmı 170°C fırında 15 dakika pi irin.
14. Fırından çıkarın, ardından kalan tereya ı eker-portakal çiçe i karı ımını yayın ve tekrar eker serpin.
15. 5 dakika daha pi irin, ardından kesmeden ve tadına bakmadan önce ılımasına izin verin!