

Fougasse

1. Deeg

Ingrediënten	g	%
Tradition Française Bloem	1000	100
Water +/-	500	50
Puratos O-tentic Durum	20	2
Zout	17	1,7
Verse gist	10	1
Puratos S500 Acti-Plus	15	1,5
Puratos Sapore Traviata	20	2
Puratos Sapore Fidelio	20	2
Tapenade naar keuze (olijf-paprika-tomaat)	320	32

Werkwijze

Autolyse	Het water, de tradition Française bloem, de Puratos O-tentic Durum , de Puratos S500 Acti Plus de Puratos Sapore Traviata en Puratos Sapore Fidelio 2 min. mengen en nadien 20 min. laten rusten.
Kneedtijd (spiraal)	10 min. in 1 ^{ste} versnelling en 2 min. in 2 ^{de} versnelling. De tapenade toevoegen op het einde van de kneding.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	45 min.
Handeling na massarijs	Afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur. Halfweg de massarijs, een doorslag geven.
Afwegen	350 g
Handeling na afwegen	Lichtjes lang maken, afdekken met plastic en bewaren op kamertemperatuur.
Bolrijs	30 min.
Opmaak	Lang maken tot 40-45 cm en tussen deegkleedjes leggen.
Eindrijs	16 uur; 4°C; 80% R.V.
Handeling na eindrijs	Met behulp van een plank de stokbroden op inschietaapjijt leggen.

Decoratie voor het bakken

5x inkappen met een deegsteker en open trekken.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	255°C boven, 250°C bodem
Stoom	2 L
Duurtijd	26 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Dampsleutel
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Open

2. Dipsaus

Ingrediënten	g
Zwarte sesampasta	100
Water	80
Citroensap	20
Lookpasta	5

Werkwijze

Mix alles samen met een handmixer en kruiden met peper en zout.

