

Het  
Seizoen  
Frankrijk



# Fougasse

EUR  2016

ASSORTIMENT



**CERES**  
GROUPE SOUFFLET GROEP



# Fougasse



## Recept

Meng de bloem, het water, de gist en het zout en kneed tot een homogeen en soepel deeg met een temperatuur van 22 tot 24 °C.

Voeg de gedroogde tomaten en de olijven toe aan het homogeen mengsel en laat voorrijzen gedurende 2 uur.

Weeg het deeg af en verdeel in stukken van 350 g.  
Laat 20 minuten rusten.

Rol het deeg uit met een deegrol in de gewenste vorm en snij versieringen in het deegstuk met behulp van een deegsteker.

Laat gedurende +/- 45 minuten rijzen op een bakplaat of inschietpapier en bak gedurende 16-18 minuten in een hete oven (230 °C) met stoom.



## Ingrediënten

- 1 kg Fleuriane-bloem
- 720 ml water
- 15 g gist
- 20 g zout
- 100 g zwarte olijven
- 100 g gedroogde tomaten