

FOUGASSE MET ANSJOVIS



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 1 uur 30 min - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 fougasse

- 150 gram ansjovispasta (zie recept) - 2 theelepels olijfolie - FOUGASSEDEEG: - 6 gram verse bakkersgist
 - of ½ zakje droge gist - 150 ml koud water - 5 gram zout - 250 gram tarwebloem - 50 ml olijfolie
-

1. Bereid het FOUGASSEDEEG: Doe de gist en het water in de rvs-kom en selecteer het programma BROOD/BRIOCHE. Neem, wanneer het programma stopt, de deksel van de kom en voeg het zout, de bloem en de olijfolie toe. Schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Doe het deeg in een met olie ingevette grote schaal, dek het af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur rijzen. Vouw het deeg voorzichtig twee maal in de grote schaal om en dek het af met een vochtige doek. Laat het nog eens 30 minuten rijzen.

2. Verwarm de oven voor op 220 °C terwijl het deeg voor de tweede keer rijst. Bedek een bakplaat met bakpapier en leg hier voorzichtig het fougassedee op. Let op dat de luchtbelletjes niet ontsnappen.

3. Strijk het deeg voorzichtig met uw vingertoppen plat; het moet ongeveer 1 cm dik worden. Bedek de helft van het deeg met de olijen en de ansjovis pasta. Vouw het onbedekte deel van het deeg erover. Bestrijk het deeg met olijfolie en bak de fougasse 20 minuten in de oven. Serveer de fougasse lauw of koud.

Tip van de chef :

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloem.

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016