

FOUGASSE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 2,5 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- FOUGASSEDEEG - 5 g verse gist - of 2,5 g gedroogde gist - 250 g meel - 5 g zout - 150 ml water - 30 ml olijfolie - VULLING - 100 g uitgelekte ontpitte zwarte olijven - AFWERKING - 10 ml olie - tijm

1. Los de gist met behulp van een vork in het water op. Klop goed door en laat even rusten.
2. Doe het meel, het zout, de olie en het water met de gist in de grote kom met het kneedmes.
3. Schakel de machine in en laat het mengsel in ongeveer 1 minuut tot een soepel deeg draaien. Voeg de olijven aan het deeg toe en druk enkele keren op PULSE.
4. Doe het deeg over in een met olie ingevette kom. Dek af met plasticfolie en laat 1,5 uur rijzen.
5. Vouw het deeg voorzichtig twee keer dubbel en dek het af met plasticfolie. Laat nog 30 minuten rijzen.
6. Neem het deeg uit de kom. Leg het op een met bakpapier bekleed bakblik.
7. Rol het deeg met de deegroller voorzichtig uit tot een platte ovale vorm.
8. Vouw de deeglap dubbel. Bestrijk het deeg met een kwastje met de olie.
9. Trek de deeglap uit totdat hij de breedte van het bakblik heeft. Hierdoor ontstaan er gaten in de fougasse. Maak met behulp van een scherp mes inkervingen in het deeg.
10. Laat nogmaals 15 à 30 minuten rijzen.

11. Verwarm intussen de oven voor tot 240 °C.

12. Bak de fougasse ongeveer 15 minuten in de oven. Serveer lauw of koud.

13. Bestrijk de fougasse zodra hij uit de oven komt met olijfolie en bestrooi met tijm.

Tip van de chef :

U kunt de fougasse ook vullen met cherry tomaatjes, kaas etc.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■