elGourmet

Fougasse

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Fougasse

Agua tibia: 250 cc
Azucar: 1 cda
Levadura seca: 10 grs
Sal: c/n
Aceitunas negras: c/n
Harina: 500 grs
Orégano fresco: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En la cuba de la batidora, mezclar el agua tibia, el azúcar, la *levadura* seca, 1/3 de la *harina* y aceite de oliva.
- Una vez todo integrado, añadir el resto de la *harina* y trabajar en la máquina con gancho amasador por 7 minutos.
- Si la masa queda muy blanda, añadir un poco más *harina* hasta que tome pero que aún quede blanda.
- Sacar del bol y, sobre una superficie de trabajo, amasar con las manos hasta formar un bollo
- Dejar levar en el bol por 45 minutos.
- Retirar el bollo del bol y devolver a la superficie de trabajo
- Aplastar con las manos y estirar con un rodillo hasta formar un rectángulo no muy fino.
- Colocar en una placa con bastante aceite de oliva en la base
- Regar también la masa con aceite de oliva.
- Realizar cortes en diagonal sobre la masa, disponer arriba aceitunas negras fileteadas, *orégano* fresco y sal entrefina.
- Dejar levar por 30 minutos
- Luego llevar al horno y cocinar a 180 °C hasta que se dore.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fougasse