

Pan Fougasse



Ingredientes

Aceite De Oliva: 60 cm3

Harina: 500 Gramos

Sal: 10 Gramos

Agua a temperatura ambiente: 300 cm3

Levadura en polvo: 10 Gramos

Sal de mar: 30 Gramos

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo formar un volcán con la *harina*, sal en la orilla y en el centro la *levadura* en polvo.
- Agregar la mitad del agua y el aceite de oliva para comenzar a amasar.
- Agregar el resto del agua poco a poco hasta que se integre por completo.
- Colocar la masa en un tazón ligeramente engrasado y guardar en refrigeración durante 10 horas.
- Vaciar la masa en una mesa enharinada y cortar en 3 piezas.
- Dar un preformado boleando levemente.
- Formar piezas con la ayuda de un rodillo dando forma alargada y colocarlas en charolas, hacer el corte tradicional de la fougasse, al centro un corte y a los lados cortes laterales
- Estirar un poco para que se vea como una gran hoja.
- Reposar durante 2 horas mínimo.
- Barnizar con aceite de oliva antes de hornear y colocar un poco de sal de mar.
- Hornear a 230° C de 15 a 20 minutos para que dore y quede crujiente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-fougasse>