

Uit de keuken van Levine: Fougasse

3 minuten



Vandaag staat er (zelfgemaakte) soep op het menu. Daar hoort natuurlijk lekker brood bij! Het deeg voor deze snelle en eenvoudige Fougasse heb ik gemaakt in mijn [Magimix foodprocessor](#), maar kan natuurlijk ook in een standmixer of

broodbakmachine of met de hand gekneed worden.

Fougasse (6 stuks)

Recept [printen](#)

- 500 gram tarwebloem
- 10 gram droge gist
- 10 gram zout
- 25 gram olijfolie *
- 300 gram water, kamertemperatuur
- semolinameel (of bloem) om werkplek en deeg mee te bestrooien

* gebruik een goede olijfolie of - zoals ik vandaag heb gedaan - olie uit een potje gedroogde tomaten.

Deeg kneden in een foodprocessor: doe tarwebloem, droge gist en zout in de kom met de deeghaak of het mes erin. Druk 1 x kort op de pulseknop. Giet terwijl de machine draait de olie en het water erbij. Laat de machine draaien tot zich een deegbal vormt. Dit duurt 1 - 2 minuten. Laat het deeg afgedekt 15 minuten staan. Druk dan 2 x kort op de pulseknop. Haal het deeg uit de kom en doe het over in een met wat olie ingevette schaal. Dek de schaal af.

1e rijs: laat het deeg in $\pm$ 45 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een met semolinameel (of bloem) bestrooide werkplek. Druk het deeg met je vingertoppen uit tot een rechthoek. Zorg ervoor dat je niet alle lucht eruit drukt! Halveer het deeg met een deegsteker en snijd vervolgens ieder stuk deeg in 3 gelijke stukken.



SW

Snijd ieder deegstuk met een deegsteker of (afgewassen) creditcard in: 1 lange snee in het midden en aan weerskanten 2 schuine sneetjes. Trek de openingen iets uit elkaar, dan bakken ze niet weer aan elkaar vast.

Verdeel de stukken deeg over 2 of 3 bakplaten, de broden kunnen achter elkaar gebakken worden.





Je kunt natuurlijk ook kleinere broden maken

Oven voorverwarmen: verwarm de oven voor op $\pm 230^{\circ}\text{C}$.

2e rijs: deze broden hoeven maar kort na te rijzen: 15 - 30 minuten.

Bakken: als je het deeg hebt verdeeld over meerdere bakplaten begin dan na ongeveer 15 minuten met het afbakken van de eerste broden. Schuif de bakplaat in het midden van de oven, besproei het deeg en de zijwanden van de oven met wat water en sluit direct de ovendeur. Bak de broden in ± 12 minuten gaar en lichtbruin.

Laat de broden op een rooster afkoelen. Wacht niet te lang met serveren. Je kunt ze ook ruim van tevoren

bakken en invriezen. Laat ze ontdooien en "piep" ze dan voor het serveren even op in de oven.

© Levine



© Levine

