



Провансальский хлеб «фугас»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время простоя 1 Hrs 30 Mins
Время приготовления 25 Mins
Порции 4
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

500 г муки
300 мл воды
7 г сухих дрожжей
50 мл оливкового масла
12 г соли

Положить во вращающуюся чашу муку, воду и дрожжи и перемешивать 2 минуты на самой низкой скорости. Добавить оливковое масло и мешать 4 минуты. Добавить соль и мешать 4 минуты. Затем месить тесто в течение 5 минут на максимально возможной скорости. Тесто во вращающейся чаше поместить в камеру и дать ему подняться в два раза.

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 1 Hrs

Оливковое масло

Нанести немного оливкового масла на противень. Выложить тесто на противень и руками сформировать из него лист. Нанести на тесто большое количество оливкового масла. Вырезать листовые прожилки и дырки в тесте.

15 оливок, зеленых, без косточек

½ веточки розмарина

Соль сорта Fleur de Sel

Разрезать оливки пополам, оборвать розмарин и выложить их на тесто. Посыпать солью сорта Fleur de Sel. Оставить тесто еще на 30 минут.

Appliance preheating

Разогреть рабочую камеру до 200 °C PizzaPlus

Еще раз хорошо вдавить оливки в тесто. Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

PizzaPlus 200 °C в течение 25 Mins

Оливковое масло

Соль сорта Fleur de Sel





После приготовления смазать хлеб «фугас» оливковым маслом и посыпать солью сорта Fleur de Sel.

Аксессуары

Противень

