

## Fougasse



Det er vist de smukkeste madbrød jeg nogensinde har set – og lavet ☺ Og så er de faktisk rigtig nemme at lave.

Jeg har set disse franske madbrød i Den engelske bagedyst - det er Paul Hollywoods opskrift.

Paul Hollywood laver to brød af opskriften, så det gjorde jeg også.

Men mine brød blev helt vildt store. Ét brød fyldte næsten en hel plade ☺ Så næste gang vil jeg lave fire brød i stedet for to – det er lidt nemmere at side med ved bordet ☺ Jeg har lavet opskriften, som jeg vil lave brødene næste gang.

3,5 dl vand

25 g gær

½ dl olie

1 ½ tsk salt

1 tsk rosmarin

1 tsk oregano

50 g durummel

500 g hvedemel Tipo 00

Lidt olie til pensling

Flagesalt

*Smør den skål som dejen skal hæve i med olie.*

*Du kan sagtens ælte dejen i hænderne, men jeg bruger en røremaskine.*

*Rør gæren ud i lunkent vand og olie og tilsæt derefter salt, rosmarin og oregano.*

*Tilsæt durummel og det meste af hvedemelet og rør det hele godt sammen.*

*Ælt dejen ved lav hastighed til dejen slipper skålens sider og den er blevet blank det tager ca 10 min.*

*Læg dejen i skålen med olie og læg låg på skålen eller kom film godt omkring den.*

*Lad dejen hæve en times tid til den er blevet dobbelt så stor.*

*Del deje i fire dele og rul dem forsigtigt ud med en kagerulle - tryk ikke så hårdt, så alt luften forsvinder.*

*Læg dejstykkerne på bagepapir - to stykker dej på hvert bagepapir.*

*Skær to snit ned i midten af hvert brød - det er nemmest med et pizzahjul.*

*Skær derefter 3 snit på hver side af snittene i midten.*

*Nu skal du trække i dejen så snittene bliver til større huller - stræk godt i dejen til det kommer til at ligne et blad.*



Lad brødene hæve i 30 min. Tænd for ovnen på 250 grader og sæt en tom plade i ovnen, så den kan blive godt varm inden brødene kommer på.

Du skal bage en plade ad gangen, så start med at pensle de brød der skal i ovnen med olie og drys med flagesalt og evt ekstra oregano og rosmarin.

Skru ovnens temperatur ned på 220 grader og hiv det ene stykke bagepapir med brød over på en varm plade og sæt det i ovnen. Bag brødene i 15 - 20 min til de er godt gyldent.

Læg brødene på en bagerist og bag nu de sidste.

