

Fougasse mit Oliven und getrockneten Tomaten

Zutaten für 4 Fougasses a 300 g

500 g Mehl, glatt (plus Mehl für die Arbeitsfläche)
320 g Wasser (ca. 20° C)
100 g flüssiger Sauerteig oder 25 g trockener Sauerteig
5 g frische Germ (ohne Sauerteig 15 g frische Germ verwenden)
10 g Salz
30 g Extra-Vergine Olivenöl
100 g Oliven ohne Kern
100 g getrocknete Tomaten
100 g Käse (z. B. Emmentaler)



Mehl mit Wasser, Sauerteig, frischer Germ, und Salz mit dem Knethaken 5 Minuten auf der langsamsten Stufe, dann 7 Minuten auf einer schnelleren Stufe kneten. Das Olivenöl zugeben und weitere 3 Minuten kneten.

Dann den Teig in zwei gleich große Stücke teilen. In die eine Hälfte die Oliven einarbeiten und in die andere die in Streifen geschnittenen, getrockneten Tomaten. Beide Teigstücke zu einer Kugel formen und in einem bemehlten Bäckerleinentuch gehen lassen.

Nach einer Stunde die Teigkugeln etwas flach drücken und von den Rändern zur Mitte falten. Mit der Naht nach unten wieder auf das Leinentuch setzen und eine weitere Stunde gehen lassen.

Die Teigstücke nochmals teilen, sodass vier gleich große Stücke entstehen. Diese wieder flach drücken und von der Längsseite her einklappen. Weitere 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Mit dem Nudelwalker zu ovalen Teigfladen ausrollen, ca. 20 cm lang und etwa 2 cm dick. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 5 cm lange Schnitte platzieren. Die Schnittstellen etwas dehnen, damit sie beim Backen nicht wieder zusammenwachsen.

Die Fougasses mit den Oliven mit wenig Wasser bepinseln und mit geriebenem Käse bestreuen.

Die Tomaten-Fougasses ebenfalls mit Wasser bepinseln und mit Tomatenstücken und Rosmarin bestreuen. Nochmals mit einem Tuch abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 235° C vorheizen

Bevor die Fougasses in das Backrohr kommen ca. 50g Wasser auf ein heißes, leeres Backblech im Rohr gießen, damit Dampf entsteht.

Bei 235° C 4 Minuten backen, die Temperatur auf 220° C senken und weitere 9 Minuten backen.

Mit etwas Olivenöl bestreichen und auf einem Gitter auskühlen lassen.