

Fougasse

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 400 g
- olivový olej 4 lžíce
- sůl 1 lžička
- voda 150 ml
- sušené droždí 7 g
- provensálské koření 1 ks
- trocha mořské soli 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky dáme mouku, olej a sůl. Smícháme vodu s droždím a přidáme do misky. Mícháme, až vznikne hladké těsto. Uděláme bochník, zakryjeme utěrkou a necháme 30 minut v teple.

Těsto rozdělíme na 3-4 stejné části. Opět přikryjeme na 10 minut. Pak z každého kousku uděláme placku, dáme ji na plech a nožem uděláme tři zářezy napříč a jeden středem. Potřeme olivovým olejem, posypeme trochou koření a mořské soli a necháme ještě 30 minut kynout.

Pečeme v předehřáté troubě při 230 °C do zlatohněda 15 minut. Necháme vychladnout a můžeme podávat.