



Fougasse

Zutaten

für 6 Stück

10 g frische Hefe

500 g Dinkelmehl 630

15 g Salz

350 g Wasser, lauwarm

ca. 100 g Polenta oder Mehl

Nützliches Zubehör

Großer Ofenzauberer oder **Zauberstein**
Teigunterlage
Nylonmesser



Zubereitung

1. Die Hefe im warmen Wasser auflösen (2 Min./37 °C/St. 2).
2. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (10 Min./Knetstufe). In eine geölte Schüssel umfüllen und eine Stunde gehen lassen.
3. Den Ofen vorheizen (230 °C). Die Teigunterlage mit reichlich Polenta oder Mehl bestreuen. Den Teig auf die vorbereitete Teigunterlage geben und mit geölten Händen vorsichtig zu einem Rechteck ziehen. Es soll möglichst wenig Luft entweichen, damit der Teig schön locker bleibt. Großzügig mit Polenta oder Mehl bestreuen.
4. Das Rechteck mit dem Nylonmesser in der Mitte durchschneiden und die so entstandenden zwei Rechtecke in jeweils drei weitere Rechtecke unterteilen. Die Teigstücke immer gut mit Polenta oder Mehl bestäuben.
5. Die Teigstücke mit dem Nylonmesser in der Mitte bis knapp unter den Rand diagonal einschneiden. Zu beiden Seiten des Einschnittes jeweils zwei bis drei weitere Schnitte machen. Die Schnitte mit den Fingern behutsam auseinanderziehen, damit sie sich beim Backen nicht wieder schließen.
6. Je zwei vorbereitete Fougasse vorsichtig auf den Zauberstein/Ofenzauberer heben und nacheinander auf der untersten Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren. Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>