



Chlieb Fougasse

Na prípravu fougasse budete potrebovať (dva bochníky):

260 ml vlažnej vody, 2 lyžičky sušených kvasníc, 2 lyžičky cukru, 530 g hladkej múky, 2 lyžičky soli, 1 strúčik cesnaku, 80 g olivového oleja Borges extra virgin, olej Borges extra virgin navyše pred pečením, olivy, rozmarín, vločky morskej soli

A TAKTO NA TO:

Do vlažnej vody nasypete cukor, droždie a po 5 minútach premiešajte. Nechajte kvások počkať. Múku so soľou v mise premiešajte a uprostred vytvorte jamku. Do nej nalejte vykysnutý kvások a vareškou zamiešajte toľko múky, aby vzniklo riedke cestíčko. Nechajte 5 – 10 minút odpočívať, až sa v riedkom ceste vytvoria bublinky.

Na miesenie použite robot s hákovým nástavcom. Pridajte pretlačený cesnak, prilejte do misy 80 g oleja a mieste cca 10 minút. Vznikne lesklé, mierne lepkavé cesto.

Na ruky si rozotrite lyžicu olivového oleja, vyberte cesto z misy a poriadne ho ponatierajte olejom na rukách. Cesto vložte do čistej misy, prikryte potravinovou fóliou a nechajte 1 až 1 a ½ hodiny kysnúť. Po vykysnutí rozdeľte na dve rovnaké polovice.

Dva plechy na pečenie vysteľte papierom na pečenie a jemne poprášajte múkou. Cesto roztláčajte do oválneho tvaru asi 30 cm dlhé a 1 cm hrubé. Na vyrezávanie použite cukrársku stierku. Narežte cesto po dĺžke a ďalších 6 zárezov po stranách. To isté opakujte aj s druhým cestom.

Na záver poukladajte olivy, malé vetvičky rozmarínu a posypte vločkami soli. Polejte olivovým olejom a nechajte ešte 15 minút odpočívať na teplom mieste. Predstavivosti sa medze nekladú, druhý chlieb dozdobte paradajkami (čerstvými, alebo sušenými), červenou cibuľkou a pod.