Fougasse

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

4 pães de 500 gr cada

Sobre a Receita

A Fougasse é um pão rústico e artesanal, conhecido por sua forma única que lembra uma folha. Feito com fermento natural e azeitonas pretas e verdes, este pão tem uma crosta crocante e um miolo macio e saboroso. A combinação de azeitonas adiciona um toque salgado e um aroma irresistível, tornando a Fougasse perfeita para acompanhar queijos, embutidos ou ser apreciada sozinha.

Originária da região da Provença, na França, a Fougasse é um pão tradicionalmente assado em fornos a lenha. Historicamente, era utilizado pelos padeiros para testar a temperatura do forno antes de assar outros pães. A forma de folha, com cortes característicos, não só é esteticamente agradável, mas também permite que o pão asse de maneira uniforme. A adição de azeitonas é uma variação popular que realça o sabor mediterrâneo deste pão.

- Versatilidade: Pode ser vendida individualmente, em pacotes ou como parte de cestas de presente, aumentando as oportunidades de venda.
- Rendimento: Com um rendimento de aproximadamente 4 pães de 500g cada, é uma opção eficiente para produção em pequena escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo total de preparo seja de cerca de 4 horas, mais 18 horas de resfriamento, o resultado final compensa o esforço, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (100%) - 1,000 kg
Sal (2%) - 0,020 kg
Fermento Natural – Levain (20%) - 0,200 kg
Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg
Água (65%) - 0,600 kg
Azeitonas pretas e verdes picadas (20%) - 0,200 kg

Modo de Preparo

1. Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, e 55% da quantidade de água (550g), misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrige

2. Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal e o fermento biológico. Bater por 1 minuto na velocidade 1

3. Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1.

4. Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, aproximadamente 5 minutos, ir adicionando a água restante aos poucos

5. Após o ponto de véu estabelecido, adicionar as azeitonas cortadas ao meio, e misturar na velocidade lenta

6. Colocar a massa dentro de uma caixa e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas ou até dobrar de tamanho

7. Porcionar e pré-modelar em um formato retangular, deixar resfriado de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)

8. Após esse tempo, modelar em formato de folha, apenas esticando e ajustando as laterais. Realizar as incisões na massa, de forma que lembre o formato de uma folha

9. Assar no forno de lastro a 260°C teto e 240°C lastro por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja dourado