



## > > Fougasse mit Bärlauch

# Fougasse

# 2

### Zutaten

#### Teigbereitung:

Pouliche		Kundenrezept	Kalkulation
3,000 kg	Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,030 kg	Hefe	_____ kg	_____ €
3,000 l	Wasser	_____ l	_____ €
6,030 kg	Pouliche	_____ kg	_____ €
7,000 kg	Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
0,120 kg	Hefe	_____ kg	_____ €
3,300 l	Wasser	_____ l	_____ €
0,230 kg	Salz	_____ kg	_____ €
0,500 kg	Bärlauch-Pesto	_____ kg	_____ €
<b>17,180 kg</b>		_____ kg	_____ €

### Zubereitung des Brotteigs

<b>Pouliche:</b>	24 – 25 °C, 1 h bei Raumtemp., dann 15 – 20 h im Kühlhaus
<b>Knetzeit:</b>	mit Spiralknetter 10 min langsam, 5 – 6 min schnell,
<b>Teigtemperatur:</b>	23 – 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	75 – 90 min
<b>Teigeinlage:</b>	600 g
<b>Zwischengare:</b>	5 – 10 min
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C anbacken 230 °C ausbacken
<b>Backzeit:</b>	25 – 30 min

### Verarbeitungshinweis

Für den Pouliche die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl „knollenfrei“ einrühren. Nach einer Stunde Teigruhe ins Kühlhaus stellen und über Nacht lagern.

Aus allen Zutaten bis auf Salz und Pesto einen etwas weichen schonend gekneteten Teig bereiten, Salz zu Beginn der Schnellknetung und das Pesto am Ende unterlaufen lassen.

Nach der Teigruhe auswiegen und ohne rundwirken etwas vorlängen, nach der Zwischengare auf ca. 40 cm auslängen und etwas flachdrücken. Mit einem Abstecher 4 mal schräg durchstechen, auf Abzieher legen und etwas auseinander ziehen. Nach kurzer Endgare mit Dampf einschließen.

Knusprig ausbacken!

Viel Erfolg!