

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