

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# FOUGASSE

## MIT ROSMARIN, CRANBERRYS UND BRIE

mit BÖCKER Le Chef Bio

### Für den Sauerteig:

30 g BÖCKER Le Chef Bio  
150 g Weizenmehl (Type 550)  
150 ml Wasser

### Für den Teig:

300 g Sauerteig  
450 g Weizenmehl (Type 405)  
200 ml Wasser  
5 g Frischhefe  
30 ml Wasser (zum Auflösen der Hefe)  
10 g Salz

### Für das Topping:

getrocknete Cranberries  
Brie (in kleinen Stücken)  
frischer Rosmarin (grob gehackt)



mittel



Gesamtzeit: ca. 24 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

### Am Vortag – Vorbereitung des Sauerteigs:

1. 30 g BÖCKER Le Chef Bio mit 150 ml Wasser und 150 g Mehl vermischen.
2. 16 – 20 Stunden bei 22 – 24 °C reifen lassen.
3. 300 g des reifen Sauerteigs für den Teig verwenden.

### Zubereitung der Fougasse:

1. Die Frischhefe in 30 ml Wasser auflösen und beiseitestellen.
2. Sauerteig, Mehl und Wasser in einer Schüssel vermengen und 30 Minuten ruhen lassen.
3. Hefewasser und Salz zur Teigmasse geben. Alles zu einem geschmeidigen, leicht feuchten Teig verkneten (per Hand oder mit der Küchenmaschine).
4. Den Teig abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. In dieser Zeit kann der Teig 1 – 2-mal gedehnt und gefaltet werden, ist aber nicht zwingend nötig.

5. Den Teig in vier Portionen teilen. Diese vorsichtig, ohne Kneten, auf ein Backpapier ziehen und zu flachen, länglichen Fladen formen. Mit einer Teigkarte oder Schere mittig und seitlich einschneiden (typische Fougasse-Form).
6. Anschließend mit Cranberries, kleinen Brie-Stückchen und Rosmarin belegen.
7. Die belegten Teiglinge abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge auf einem Backblech auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben, die Temperatur direkt auf 220 °C reduzieren und ca. 30 Minuten goldbraun backen.
9. Die fertigen Fougasses auf einem Gitter auskühlen lassen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

für herzhaftes Rezept

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**  
Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.
- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**  
Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.
- **Einschneiden des Teiglings**  
Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.
- **Knusprige Kruste**  
Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben (Vorsicht Verbrennungsgefahr!). Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.
- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**  
Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**  
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Backen mit Saaten und Körnern**  
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.