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