



地中海富加斯面包



带去野餐，享受阳光明媚的口味！

制备时间：
2小时25分钟

烘烤时间：
烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。
15分钟

评级：
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



手工制作

制备过程：

如何制备Fougasse：

- 1 - 在碗内拌匀面粉、盐和油。
- 2 - 将酵母溶解在水中，倒入碗内。
- 3 - 用刮刀搅拌，直至得到均匀的面团，用擀面杖完成揉捏。
- 4 - 将面团揉成球状，置于碗内并盖上湿布。在温暖处发酵30分钟。
- 5 - 取出球状面团，将其分为350克的等份，然后盖上布松弛约10分钟。使用擀面杖制成1.5厘米厚的三角形。用刀在每个三角形上切开6个麦穗形的切口。将其置于烤盘上，盖上布醒发1个小时。
- 6 - 用糕点刷给三角形面团刷上水，使之湿润。烤箱230°C预热，烘烤15分钟
- 7 - 从烤箱中取出时，给您的富加斯面包刷上橄榄油。

准备配料

在碗内捣烂沙丁鱼。将软白奶酪和辣椒丁加入搅拌,装在碗内，用以蘸fougasse面包片。

成分

软白乳酪：	40克
盐：	12克
水：	344毫升
面粉 (T55)：	576克
橄榄：	40克
青椒：	40克
沙丁鱼：	40克
油：	11克
干酵母：	11克