

Fougasse com CIAPLUS

Farinha de trigo de média força	10,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Azeitonas pretas em pedaços*	0,800 kg
Alecrim*	0,020 kg
Total	18,520 kg

* Adicionar gradualmente no final da amassadura.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco durante 90 minutos à temperatura ambiente.
- Estender ligeiramente a massa sobre um tabuleiro com farinha e dividir peças de 0,500 kg, formar barras curtas e deixar repousar 30 minutos.
- Aplainar as barras com as mãos e formar peças piramidais com aprox. 1 cm de espessura, pintar com azeite e polvilhar com orégãos secos.
- Fazer cortes nas laterais e no centro das peças e separar os cortes ligeiramente para que fiquem abertos.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 18 – 20 minutos.

