

Fougasse con CIAPLUS

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 10,000 kg |
| CIAPLUS | 0,500 kg |
| Aceite de oliva | 0,300 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua (aprox.) | 7,500 kg |
| Aceitunas negras troceadas* | 0,800 kg |
| Romero* | 0,020 kg |
| Total | 18,520 kg |

* Añadir gradualmente al final del amasado.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque durante 90 minutos a temperatura ambiente.
- Extender ligeramente la masa sobre un tablero con harina y dividir piezas de 0,500 kg, formar barras cortas y dejar reposar 30 minutos.
- Aplanar las barras con las manos y formar piezas piramidales de aprox. 1 cm de grosor, pintar con aceite de oliva y espolvorear con orégano seco.
- Hacer cortes en los laterales y en el centro de las piezas y separar los cortes ligeramente para que queden abiertos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 18 – 20 minutos.

