

lch kann die Gemüse mit anderen Zutaten ersetzen:
Olivens, Sardellen des geräucherten Lachs etc.

TPP

Womit kann man die Füllung ersetzen?

Auchhows, geräuchertem Lachs...
Womit man möchte: mit gebratener Speckwurst, Olivens,
Staudenknödeln, z. B. Kartoffelpfannen mit
Knackigem Gemüse, in einer Pfanne zu garen. Eine schöne Begeisterung für
Fougasses ist ein guter Feid- oder Rucola-Salat mit
gefüllt werden. Alredings sind diese Zutaten zuvor
Hähnchenfleischstreifen oder kleinen Kartoffelschibben
Fougasses können mit Champignons de Paris,
Mahzett, und was kann man dazu essen?
Womit werden Fougasses zu einer Vollständigkeit

WUSSTEN SIE SCHON ?

FUGASSES
FÜR 3
270 g Weizenmehl Typ 550
140 g lauwarmes Wasser
2 EL Olivensöl
5 g Feinsalz
1 Zwiebel
200 g Ziegenfleischkäse
1 TL getrockneten Rosmarin
50 g geriebener Emmentaler
3 EL flüssiger Honig

- lch kann die Fougasses aus dem Ofen und trüffele den Honig in die Kerben.
- Nach 25 Minuten nehme ich den Deckel ab und lasse sie 2 Minuten weiter backen, damit die Brote schön goldbraun werden. Dann nehme bis zur Füllung ein. Die gesamte Oberseite besteht aus mit Rosmarin und dem geriebenen Emmentaler. Ich schiebe sie in den Ofen und backe sie 25 Minuten.
- Ich bepinselle die Brote mit Wasser und schneide sie von oben recht tief bis zur Füllung ein. Die gesamte Oberseite besteht aus mit Rosmarin und dem geriebenen Emmentaler. Ich schiebe sie in den Ofen und backe sie 20 Minuten. Ich mache die Form mit Mulde (mit der Faile nach oben) eine Raumtemperatur vor Zuguft gesetzt weiter Ich breite Teig bei Tegolle. Ich schließe die Form mit der Mulde (mit der Faile nach oben) eine anderen darüber. Die Rolle, die so lang wie die Mulde ist, umhören.
- Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und legte danach den Streifen in der Mitte.
- Ich schlage den zerkrümelten Ziegenkäse verteile Ich als dünnen Zwiebelring und den zerkrümelten Ziegenkäse verteile Ich als dünnen Wires, die etwas länger als die Mulden in die Form sind. Die Angeschwitzten aus, die drücke jede Kugel mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Vierk. Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen, lch drücke jede Kugel mit der Hand flach und formte dabei abzuleiten, teile ihn in drei gleich große Kugeln und mache diese.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlenstoffoxid abzuleiten, gebe das lauwarme Wasser und das Olivengen Schüssel. Ich auf ca. 40 °C.
- Ich mische Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich dem Olivengen ca. 10 Minuten an. Beiseite stellen. Ich erhitzte das Wasser dem Weizenmehl ca. 10 Minuten geschnitten Zwiebel in einer Pfanne mit Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zuguft Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht. Ich decke den gebe das lauwarme Wasser und das Olivengen Schüssel. Ich auf ca. 40 °C.
- Ich schweize die in eine Ringe geschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit dem Olivengen ca. 10 Minuten an. Beiseite stellen. Ich erhitzte das Wasser dem Weizenmehl ca. 10 Minuten geschnitten Zwiebel in einer Pfanne mit Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zuguft Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht. Ich decke den gebe das lauwarme Wasser und das Olivengen Schüssel. Ich auf ca. 40 °C.
- Ich schweize die in eine Ringe geschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit dem Olivengen ca. 10 Minuten an. Beiseite stellen. Ich erhitzte das Wasser dem Weizenmehl ca. 10 Minuten geschnitten Zwiebel in einer Pfanne mit Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zuguft Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht. Ich decke den gebe das lauwarme Wasser und das Olivengen Schüssel. Ich auf ca. 40 °C.
- Ich schweize die in eine Ringe geschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit dem Olivengen ca. 10 Minuten an. Beiseite stellen. Ich erhitzte das Wasser dem Weizenmehl ca. 10 Minuten geschnitten Zwiebel in einer Pfanne mit Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zuguft Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht. Ich decke den gebe das lauwarme Wasser und das Olivengen Schüssel. Ich auf ca. 40 °C.

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Stunde und 5 Min Backzeit: 25 min

ZIEGENKÄSE FOUGASSES MIT

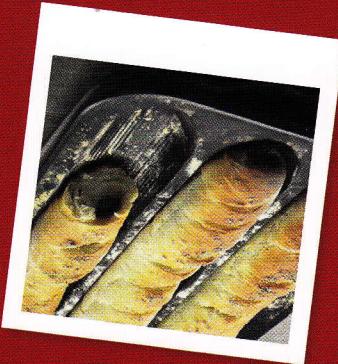


- Was ist der Unterschied zwischen Baguette und Ficelle?**
- Ficelle sind sehr dünn und lang und wiegen oft weniger als Baguettes. Ein Ficelle muss sehr knusprig sein und sehr viel weniger Krumme enthalten.
- Während gewöhnliche Ficelle den Teig noch einmal durch, um das Kohlenstoffdioxid abzuleiten, wird auch Käse in die Ficelle eingeschlagen. Diese Käse wird später entfernt.
- Wodurch kann ich es ersehen?
- Vollkornmehl enthält weniger und alle Bestandteile des Käses, die die Käseproduktion fördert, werden mit Vollkornmehl verwechselt. Man kann auch Roggen-, Dinkel- oder Getreidemehl verwenden, um ihm einen speziellen Geschmack zu geben, wobei ich diese Mische mit Weizenmehl kombiniere.

WUSSTEN SIE SCHON ?

- 220 g Weizenmehl Typ 550
- 60 g Vollkornmehl
- 140 g lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 5 g Feinsalz
- 5 g trockene Backhefe
- 100 g schwarze Entsteinte Olivien
- 100 g grüne Entsteinte Olivien
- 1 TL Fleur de Sel

FÜR
3 FICELLES



Ich kann die Olivien durch einen getrennen Speck ersetzen, um vorher zu spritzen, oder von den Würfeln des Käses.

- Ich bepinselle die Ficelle mit Wasser und schneide sie von oben recht gehen. Ich heize den Ofen auf 250°C vor.
- Ich mache die Form und legt in jede Mülde (mit der Faile nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weiter 10 Minuten drehen, ich habe in jeder Mülde darüber. Die Rolle, die etwa so lang wie die Mülde ist, den andern darüber. Ich schlage den Längsten Rand 2/3 nach innen und legt danach an. Ich schlage den Rand mit einer Schere abwinkelnd in der Mitte drinnen, ich ordne die Olivien hintereinander farblich abwinkelnd in der Mülde ein. Ich schlage den Rand mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen aus, die etwas rollt ich mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck. Danach kugelt mit drei gleichgroßen Kugeln und mache diese. Ich drücke jede Kugel in den Teig und lasse ihn bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlenstoffdioxid abzuleiten, während ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen aus, die etwas rollt ich mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck. Danach kugelt mit drei gleichgroßen Kugeln und mache diese. Ich drücke jede Kugel in den Teig und lasse ihn bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen.
- Ich decke den Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur abheften, ich gebe das lauwarme Wasser und das Olivienöl dazu und Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser und das Olivienöl dazu und abhefte das Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich mische die Mehle, das Salz und die Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das Wasser auf ca. 40°C.
- Ich erhitze das Wasser auf ca. 40°C.

Zubereitung + Ruhzeit: 25 min Backzeit: 25 min

FICELLES MIT OLIVEN



WUSSTEN SIE SCHON?

340 g Weizenmehl Typ 550
200 g lauwarmes Wasser
7 g Feinsalz
14 g Milchpulver
30 g Puderzucker
5 g trockene Backrehefe
60 g weiche Butter
1 Ei

FÜR 3
BAUGUETTES



- Warm wird hier Milchpulver verwendet?
- Das Milchpulver macht diese Baguettes schon weich und leicht, anders als flüssige Milch.
- Erzielt man mit flüssiger Butter dasselbe Ergebnis wie mit weicher Butter?
- Nein, die Butter muss weich und nicht flüssig sein. Bei flüssiger Butter trennt sich das Fett von der Masse, deswegen ist das Resultat nicht identisch.

- Ich kann Teig lassie ich bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 20 Minuten ruhen.
- Ich kann Teig noch einmal durch, um das Kohlenstoffdioxid abzuatmen, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mache diese.
- Ich schlage den Langstiel Rand 2/3 nach innen und legte danach Rechtecke aus, die etwas länger als die Masse sind. Ein Vierkant. Danach rolle Hand flach und forme dabei schnell abzuleiten, teile ich in drei gleichgroße Kugeln und mache diese.
- Ich mache die Form und legte in jede Masse (mit der Faute nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 20 Minuten gehen. Ich heizte den Backofen auf 250 °C vor.
- Ich backe sie 25 Minuten bei 240 °C. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes 2 Minuten weiter backen, damit sie schon goldbraun werden.

ZUBEREITUNG



Zubereitung + Ruhzeit: 25 min Backzeit: 50 min

Baguettes VIEHNOISES