Fougasse – fruas franske fristelse

Jeg har vært i London med jobben, sa jeg det? En helt fenomenal langhelg med litt jobb og mest kos. Første dagen hadde jeg noen timer alene og da fant jeg en liten fransk bistro med digg mat.

Alenetid!

Kafeliv

Shopping!

Senere i helgen tvang jeg noen av kollegaene mine tilbake dit og de ble ikke skuffet! Et høydepunkt var et deilig hvitløksbrød, vakkert formet som et blad, kallt fougasse. Man kan nesten si at det er franskmennenes variant av foccacia. Jeg visste jo at jeg måtte forsøke å gjenskape dette deilige brødet da jeg kom hjem, noe jeg selvfølgelig gjorde. Og det blir ikke siste gangen! Dette er et brød som kan varieres i det uendelige med både fyll og topping, perfekt som tilbehør til supper, salat og gryter.

Fougasse – eller hvitløksbrød på bokmål:

(2 små brød)

0,5 pk gjær, fersk eller tørr
500 gram hvetemel
2 ts salt
1 ts sukker
2 ss olivenolje
1 dl kokende vann
3 dl kaldt vann

50 gram meierismør, smelter
1-2 fedd hvitløk, finhakket
2-3 ss hakket kruspersille
litt havsalt

Ha mel, salt og sukker i en bolle. Hvis du bruker tørrgjær, guffer du det oppi også. Bland kokende og kaldt vann og olje. (Vannet bør da ha perfekt temperatur.) Benytter du fersk gjær har du det i vannet nå. Ha det våte i det tørre og rør sammen. Elt deigen i eltemaskin eller for hånd, til du har en jevn og fin deig. (Det er bare bra hvis den er litt klissete). La deigen heve under plast i ca en time. Ha så deigen på benken og del den i to. Press eller strekk deigen ut til en trekant, Ha trekanten på et bakepapirkledd stekebrett og gjenta med neste leiv. Bruk en skarp kniv og lag et snitt på langs i trekanten. Snittet skal gå helt i gjennom. Lag så tre snitt på skrå på hver side.

Etterhev i 20 minutter mens du varmer ovnen til 220 grader.

Pass på at snittene i deigen ikke eser sammen igjen. Pensle med olje og strø over havsalt hvis du ønsker et streitere brød. Stek i 13-15 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. (Jeg stekte brødene i to omganger). Avkjøl litt på rist. Server lune med smeltet smør blandet med persille og hvitløk. Strø evt litt havsalt over.