

Recept fougasse (Fr) en focaccia (It)



Maak de broden in originele vormen, bijvoorbeeld voor **Moederdag** een hartvorm, voor **Pasen** een eivorm, voor **Kerst** een kerstboom vorm e.a.

Je geeft het brood een ruig aanzien door er inkepingen in te maken.

De **benodigheden** voor twee broden zijn

- 250gr bloem
- 300ml lauw water
- 12gr verse gist
- 5gr zout
- voor een zoet brood : 100gr vers fruit zoals bosbessen of kersen (zonder pit)
- voor een hartig brood : 125gr uitgelekte olijven of gedroogde tomaten op olie etc...

Kruimel de gist door de bloem, voeg het zout toe en meng het lauwe water er doorheen tot een compacte massa. Kneed op een bebloemde aanrecht het deeg tot een elastisch deeg. Leg in een kom, dek af met plastic folie en laat 1 uur rusten op een warme plaats (b.v. bij de verwarmingsketel). Kneed er snel de zoete of hartige ingrediënten doorheen en kneed het in de juiste vorm. Om het brood een ruig aanzien te geven maak je er inkepingen in met een scherp mes en op de bakplaat trek je de inkepingen open. Dek af met plastic folie en laat nog een uur op een warme plek rijzen.

De oven voorverwarmen op 230 graden en dan het brood gaar bakken in ± 25 minuten.

