

Fougasse Provençalisches Brot

Aromatisch mit Käse und Rosmarin gebacken



2 Std. 10 min.

Zutaten für 2 Stück:



500 g Mehl, Typ 550
300 ml Wasser
3 EL Olivenöl
10 g Salz
15 g Hefe
1 Packung (200 g) Géramont Klassik
2 Stengel Rosmarin
1 TL Koriandersamen

Zubereitung

Mehl, Wasser, 2 EL Olivenöl, Salz und Hefe in einer Schüssel zu einem Teig verkneten, mit einem Tuch bedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig in zwei Teile teilen, zu je einer Kugel formen und weitere 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein feuerfestes Gefäß mit Wasser hineinstellen. Die Teigkugeln ca. 1 cm dick zu einem runden Fladen ausrollen. Géramont in 8 Scheiben schneiden, sternförmig auf beiden Fladen verteilen, dabei einen ca. 4 cm breiten Rand lassen. Den Teig auseinander ziehen, sodass der Teigrand breiter wird. Über den Käse klappen und in der Mitte zusammendrücken, sodass der Käse vollständig mit Teig bedeckt ist. Den Fladen umdrehen und wieder rund ausrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Rosmarinblättchen und Koriandersamen darüber streuen. Mit einem Pizzaroller oder Messer den Teig vier Mal sternförmig zwischen den Käsestücken längs einschneiden und etwas auseinander ziehen, sodass beim Backen lange breite Löcher entstehen. Das provençalische Brot im Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 5880 KJ / 1390 Kcal

Eiweiß: 42 g

Fett: 57 g

Kohlenhydrate: 178 g