



Fougasse con aceitunas thermomix

Tiempo de preparación: 5 minutos + 2 horas para que suba la masa+ 30 minutos de horno.

Dificultad: Principiantes

Para 6-8 personas

- Muchos habéis pedido recetas con Thermomix. Aquí va la primera. Si veo que tiene éxito iré incluyendo más en el blog.
- No puedo hacer fotos del proceso en la Thermomix, os pongo las instrucciones y con eso debería bastar.
- Podéis cambiar las aceitunas por lo que más os guste, aceitunas negras, mozzarella, pimientos, tapenade, cebolla frita...

Ingredientes:

650 gr. de harina de fuerza

1 paquete de levadura seca de panadería

55 ml. de aceite de oliva

10 gr. de sal

300 ml. de agua

1 paquete de aceitunas verdes deshuesadas de 90 gr.

Pon en la Thermomix todos los ingredientes, empezando por la levadura, siguiendo con la harina y luego el resto.

Mezclar a velocidad 4, 20 segundos y luego con la espiga 2 minutos.

Con las manos enharinadas, retira del vaso y estira encima de la mesa con las manos o un rodillo.

Coloca encima las aceitunas cortadas y presiona un poco para que se incrusten en la masa.



Enrolla la masa cerrando bien los costados para que no se salgan las aceitunas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca la masa para que te quede en sentido vertical y estira con el rodillo, dejándola bastante gordita y con forma de fougasse.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Con un cuchillo haz tres cortes de cada lado del centro hacia fuera sin llegar a los extremos.
Como si fueran los nervios de una hoja. Si te gusta ábrelos para que se noten más.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Cubre con papel film engrasado y deja reposar hasta que doble el volumen (más o menos 2 horas).



Retira el film y pinta con un pincel y aceite de oliva.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Hornea en horno precalentado a 200° durante 30 minutos.
Deja que se temple en una rejilla y disfruta con unos buenos embutidos.
Estos son de Redondo Iglesias, excelentes!!!.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Fougasse con aceitunas Thermomix