Katjas Fougasse-Brote aus Dinkelmehl mit Tomatenpesto

Für 2 flache Brote

Zutaten Fougasse

420 g Wasser, kalt
0,5 g Frischhefe
10 g Salz
Spritzer Zitronen- oder Limettensaft
600 g Dinkelmehl Type 630
Mehl zum Bearbeiten

Olivenöl zum Bestreichen
Grobes Salz (Fleur du Sel)
Rosmarinnadeln, gehackt

Arbeitsmaterial

Teigschaber
Backpapier
Pinsel

Zutaten Tomatenpesto

100 g getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt!)
2 Knoblauchzehen
125 ml Olivenöl

Zubereitung Fougasse

Teig bereiten

Etwas kaltes Wasser von den 420 g in eine Schüssel gießen und mit Hefe verrühren, bis diese ganz aufgelöst ist. Dann das Salz hinzufügen und 2 Spritzer Zitronen- oder Limettensaft unterrühren. Das restliche Wasser in eine große Schüssel geben und das Mehl hinzufügen und unterrühren. Zuletzt das Hefe-Salz-Wasser zufügen und einarbeiten. Es entsteht ein klebriger Teig.

Teig führen und dehnen

Diesen mit Folie abdecken und bei 20°C Zimmertemperatur 24 Stunden gehen lassen. Nach 4-8 Stunden den Teig abdecken und mit einer Hand ein Stück Teig an einer Stelle etwas von außen nach oben ziehen und in die Mitte des Teigklumpens zurückstecken. Die Schüssel ein Stück drehen. Erneut ein wenig Teig vom Rand nach oben ziehen, dehnen und mittig zurück stecken. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Teigschüssel zweimal komplett gedreht wurde und anschließend abdecken. Nach weiteren 4-8 Stunden das „Teigziehen“ wie beschrieben wiederholen.

Teig formen

Nach 20-24 Stunden den fertigen Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und zu einem großen, ca. 2 cm dicken Rechteck formen. Dieses mit dem Teigschaber diagonal durchschneiden, damit zwei Dreiecke entstehen. Die beiden Dreiecke auf je ein Blatt Backpapier umsetzen. Jedes Dreieck unterhalb der Spitze mit dem Teigschaber durchstechen und einen gut sichtbaren Schnitt bis nach unten zum breiten Ende des Dreiecks ziehen. Jetzt auf jeder Seite des Längsschnittes zwei oder drei kleinere Schnitte setzen. Die fertige Form erinnert an die Adern eines Laubblattes. Alle Einschnitte gut sichtbar auseinanderziehen, damit sie beim erneuten Gehen des Teiges nicht zusammenkleben.

Teig fertig stellen und backen

Den fertig geformten Teig mit etwas Öl einpinseln und danach mit Rosmarin und Salz bestreuen. Erneut 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen inklusive zweier Bleche auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fougasse-Brote auf heißem Backblech für ca. 15 Minuten backen. Mit Tomatenpesto servieren.

Zubereitung Tomatenpesto

Tomaten mit heißem Wasser übergießen und ganz kurz ziehen lassen. Wasser abgießen und beiseitestellen. Knoblauch grob hacken. Diese zusammen mit etwas Olivenöl zu den Tomaten geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Solange Olivenöl zugießen, bis eine dicke, streichbare Paste entstanden ist.

Tipp: Die Paste hält sich im Kühlschrank gut ein bis zwei Wochen, wenn sie mit Olivenöl bedeckt ist.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!