

FOUGASSE **(francia levél kenyér)**

Hozzávalók: (kis adag, egy tepsizhöz)

Tészta:

- 25 dkg liszt
- 1/4 teáskanál cukor
- 1/2 teáskanál só
- 1 evőkanál olaj
- 1,8 dl langyos víz
- 1 zacskó sütőélesztő

Tetejére:

- 2 teáskanál libazsír, vagy olaj
- 1 mokkáskanál só
- 1 mokkáskanál kakukkfű



Készítés:

A cukorral, a langyos vízzel, kis liszttel (1 teáskanál), és az elmorzsolt élesztővel kovászt készítünk (az élesztőt felfuttatjuk).

A liszthez keverjük a sót, a felfuttatott élesztőt, a többi vizet, majd az olajat, és kézzel vagy géppel lágy, fényes, rugalmas tésztát dagasztunk.

Kb. 1 órát pihentetjük, amíg duplájára kel.

Utána két részre osztjuk. Mindegyik tésztából kb. 1 cm vastagságú, ovális vagy háromszög alakú darabot nyújtunk, majd a tésztát bevagdalkuk - a képen látható mintában -, hogy egy levélre hasonlítson.

Óvatosan átemeljük egy sütőpapírral bélelt sütőlapra, eligazítjuk, kihúzgáljuk a levélmintát, és bőven megkenjük a kissé sózott, olívaolaj és kakukkfű keverékkel.

Előmelegített (220 fok) párásított sütőben sütjük 15-25 percig, majd sütőrácsra hűtjük.