

Fougasse – Der Duft der Provence

IN DER SÜDFRANZÖSISCHEN SPEZIALITÄT STECKT DAS GANZE „SAVOIR VIVRE“ FRANKREICH



Liebe Kundinnen und Kunden,

wer in eine der vielen typischen kleinen französischen Bäckereien geht, sieht dort fast immer ein Brotgebilde, das ein bisschen aussieht wie ein Tannenzweig: Ein mehrfach eingeschnittener Fladen, den es je nach Region in vielen Varianten gibt: Mit Kräutern, mit Speck, Zwiebeln, Oliven oder Sardellen – in manchen Regionen sogar mit Zucker oder Orangenblüten.

Fougasse nennt sich dieses Brot, das nach dem Baguette zum wichtigsten Alltagsprodukt im französischen Backwarenhimmel gehört. Und wie so oft in der europäischen Brotkultur war die Fougasse eigentlich ein Nebenprodukt im Alltag der französischen Bäcker. Denn eigentlich war sie nichts anderes als eine Backprobe, mit der die Bäcker die Temperatur ihrer Backöfen kontrollierten, bevor sie das eigentliche Brot buken. Damit wurde sie auch zur Morgenspeise der Bäcker in den Betrieben.

Hergestellt wird der Teig für die Fougasse nur aus wenigen Zutaten: Ein wirklich gutes Weizenmehl, Hefe, Wasser, Salz und manchmal Olivenöl. Erfunden wurde das Brot wahrscheinlich in der Provence und deshalb gibt es bei uns auch die pure Variante nur mit Rosmarin.

TIPP: Wie isst man die Fougasse am besten?

Unser Tipp: Holen Sie sich doch provenzalisches Flair für Ihre nächste Grillparty. Unsere köstliche Fougasse mit Rosmarin schmeckt am besten kurz aufgebacken im Ofen oder auf dem Grill. Dazu reichen Sie am besten original französische Salzbutter. Und wenn der Grill mal kalt bleibt: Einfach einen guten Käse und etwas Obst servieren und dazu eine ofenwarme Fougasse. Ein Genuss wie bei Gott in Frankreich.

