



Focaccia

Ingrediënten:

250 gram bloem;
zakje gedroogde gist (zakje van 7 gram is goed voor 300 gram bloem, er mag dus wat in het zakje blijven);
½ theelepel zout (er gaat ook nog zout over het brood dus deeg hoeft niet heel zout te zijn);
150 ml lauwwarm water;
2 eetlepels olijfolie;
rozemarijn;
zeezout

de topping is naar keuze: rode ui, zwarte olijf, zongedroogde tomaat, pesto
meer rozemarijn. Alle combinaties zijn mogelijk.

Bereiding:

Snijd zoveel rozemarijnblaadjes zeer klein totdat je ongeveer een eetlepel rozemarijn hebt.

Meng de bloem eerst met het zout en daarna pas met het gist. Belangrijk is dat dit niet tegelijk gebeurt want zout en gist verdragen elkaar niet zo goed. Voeg meteen het water, de olie en de rozemarijn toe en kneed dit door tot een mooie deegbal. Kneed minimaal 10 minuten zodat een mooi elastisch deeg ontstaat. Ik deed het met de hand maar mocht je een deegmachine hebben dan werkt dat ook natuurlijk. Vet een schaal in met olijfolie, rol het deeg daar even doorheen zodat rondom wat olie zit en laat daarin het deeg vervolgens afgedekt ongeveer een uur rusten. Het deeg zal ongeveer eens zo groot worden.

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Let erop dat je oven echt 200 graden wordt. Probeer het eens uit met een (goedkope) oventhermometer. Veel van je gerechten kunnen daardoor slagen of mislukken.

Leg een stuk bakpapier op de ovenplaat en druk het deeg daarop uit in een langwerpige vorm van ongeveer 1,5-2 cm dik. Druk met je vingers wat reliëf in het brood. Strooi een beetje zeezout over het brood (niet te veel!!! zout kan erg zout zijn). Kleed verder aan met de genoemde toppings. Zelf leg ik er in ieder geval altijd wat onversneden rozemarijnblaadjes bij zodat men weet welke smaak ze in ieder geval proeven. Dek af met wat huishoudfolie en laat nog 20-30 minuten rusten voordat het de oven in gaat. Verwijder vervolgens het folie en bak af in ongeveer 20 minuten of totdat de bovenkant begint te kleuren.

Het lekkerst op een terras tussen de olijfbomen of in de schaduw van een platan!

buon appetito!