

Recept voor Italiaanse focaccia met kruiden

Ingrediënten

voor het deeg

- 500 g bloem
- ½ blokje biologische gist
- 1 snuf suiker
- ½ el zout
- 250 ml lauwwarm water
- 3-4 el olijfolie



voor de marinade

- veel olijfolie
- Italiaanse kruidenmix (alleen gedroogde kruiden gebruiken)
- 1-2 teentjes verse knoflook, gehakt of geperst
- zeezout
- peper

als beleg voor de „bloemenweide“

- paprika, geel/rood
- rode uien
- tomaten
- bieslook
- bladpeterselie
- olijven
- takjes rozemarijn

Bereiding

1. Zeef de bloem in een kom en maak er een holte in.
2. Los de gist en suiker op in water en giet het in de holte. Meng met een beetje bloem.
3. Laat het deeg een half uur op een warme plek rijzen.
4. Voeg vervolgens olijfolie en zout toe en kneed het deeg, totdat het loskomt van de kom. Laat nog een uur rijzen.
5. Rol daarna het deeg uit en maak met de vingertoppen kuiltjes in het deeg. Bestrijk met de marinade en versier met de ingrediënten voor de „bloemenweide“, zodat de focaccia er mooi uitziet.
6. Bak 25-30 minuten in de oven (boven-/ onderwarmte) op 200 °C.

Tip: met de „bloemenweide“ kun je net zoveel experimenteren als je wilt - hier kent je fantasie geen grenzen.