



## Focaccia met rozemarijn en zeezout

*Luchtig Italiaans plaatbrood met kuiltjes vol olijfolie, verse rozemarijn en grof zeezout.  
Heerlijk bij de soep of als hapje op tafel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	8	Bijgerecht

### Ingrediënten

500 g bloem  
1 zakje droge gist (7 g)  
1 tl suiker  
2 tl zout  
350 ml lauw water  
5 el olijfolie  
2 takjes verse rozemarijn  
grof zeezout om af te werken

## Bereidingswijze

---

1. Los de gist en de suiker op in het lauwe water en laat 10 minuten schuimen.
2. Meng de bloem met het zout, giet het gistwater en 2 el olijfolie erbij en kneed 8 minuten tot een soepel, wat plakkerig deeg.
3. Dek af en laat op een warme plek 1 uur rijzen tot dubbel volume.
4. Duw het deeg uit op een met olie bestreken bakplaat tot een rechthoek van ca. 1,5 cm dik. Laat nog 30 minuten rijzen.
5. Maak met je vingers overal kuiltjes in het deeg. Besprenkel met de rest van de olijfolie, verdeel de rozemarijnaaldjes en het zeezout erover.
6. Bak 20 tot 25 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C tot goudbruin. Laat kort afkoelen en snij in stukken.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)