



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
- 7 g droge gist (1 zakje)
- 1 kl suiker
- 2 kl 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 staan tot het mengsel schuimt.
- 2.** Meng de bloem met het zout in een grote kom. Giet het gistwater en 2 el olijfolie erbij en kneed het geheel 8 minuten tot een soepel, licht plakkerig deeg.
- 3.** Dek de kom af met een vochtige keukenhanddoek en laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
- 4.** Bestrijk een bakplaat ruimschoots met olijfolie. Druk het deeg erop uit tot een rechthoek van ongeveer 1,5 cm dik. Laat nogmaals 30 minuten rijzen.
- 5.** Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
- 6.** Druk met je vingers overal diepe kuiltjes in het deeg. Besprenkel met de resterende olijfolie en verdeel de rozemarijnnaaldjes en grof zeezout gelijkmatig over het oppervlak.
- 7.** Bak de focaccia 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze mooi goudbruin is. Laat kort afkoelen op een rooster en snijd in stukken.

Tip

Gebruik genereus olijfolie op de bakplaat en in de kuiltjes. Dat geeft de focaccia haar typische krokante onderkant en sappige bovenkant.

Lekker met

Lekker bij een kom tomatensoep of als hapje met een schaalje olijfolie om in te dippen.

Dranktip

Combineer met een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino di Sardegna of een eenvoudige Pinot Grigio.