



## Focaccia barese met kerstomaatjes en olijven

*Luchtige focaccia uit Bari met een krokante bodem, bezaaid met sappige kerstomaatjes en olijven. Heerlijk als aperitief of bij de soep.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>25'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

400 gr bloem  
100 gr fijngestampte gekookte aardappel  
320 ml lauw water  
7 gr verse gist  
9 gr zout  
4 el olijfolie

1 tl suiker  
250 gr kerstomaatjes, gehalveerd  
100 gr zwarte olijven  
grof zeezout  
gedroogde oregano  
extra vergine olijfolie

## Bereidingswijze

---

1. Los gist en suiker op in het lauwe water. Meng bloem, aardappel en zout, voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed tot een zacht, plakkerig deeg.
2. Laat afgedekt 1,5 uur rijzen tot flink verdubbeld.
3. Vet een bakplaat of ingevette ovenschaal royaal in met olijfolie.
4. Stort het deeg erop en trek het voorzichtig uit tot de hele plaat bedekt is, laat nog 30 minuten narijzen.
5. Verwarm de oven voor op 220 °C.
6. Druk met natte vingertoppen kuiltjes over de hele focaccia.
7. Duw de gehalveerde kerstomaatjes en de olijven in het deeg.
8. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met grof zeezout en oregano.
9. Bak 22 tot 25 minuten tot de focaccia goudbruin en aan de onderkant knapperig is.
10. Besprenkel warm met nog wat olijfolie en snijd in stukken.

---

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