



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
30'	25'	8	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

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

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

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist en de suiker op in het lauwe water en laat 5 minuten staan tot het mengsel licht begint te schuimen.
- 2.** Meng de bloem, de fijngestampde aardappel en het zout in een grote kom. Voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed alles tot een zacht, licht plakkerig deeg.
- 3.** Dek de kom af met een vochtige doek of plasticfolie en laat het deeg op een warme plaats ongeveer 1,5 uur rijzen tot het flink in volume is verdubbeld.
- 4.** Vet een bakplaat of ovenschaal royaal in met extra vergine olijfolie.
- 5.** Stort het gerezen deeg op de bakplaat en trek het voorzichtig met de vingers uit tot de volledige plaat gelijkmatig bedekt is. Laat het deeg afgedekt nog 30 minuten narijzen.
- 6.** Verwarm de oven voor op 220 graden (boven- en onderwarmte).
- 7.** Druk met natte vingertoppen regelmatig kuiltjes over de hele focaccia.
- 8.** Duw de gehalveerde kerstomaatjes met de snijkant naar beneden en de olijven stevig in het deeg.
- 9.** Besprenkel de focaccia royaal met extra vergine olijfolie en bestrooi met grof zeezout en gedroogde oregano.
- 10.** Bak 22 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de focaccia goudbruin is en de onderkant knapperig aanvoelt.
- 11.** Haal uit de oven en besprenkel meteen met nog een scheutje extra vergine olijfolie. Snijd in stukken en serveer warm of op kamertemperatuur.

Tip

Gebruik voor de lekkerste smaak rijpe, sappige kerstomaatjes. Druk ze goed in het deeg zodat hun sap tijdens het bakken in de focaccia trekt.

Lekker met

Serveer als aperitief of als begeleiding bij een kom tomatensoep.

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Fiano di Avellino past uitstekend bij deze focaccia.

Ontdek meer recepten op kookpot.be