



Focaccia genovese

Luchtig Ligurisch platbrood met een knapperige korst, ingesmeerd met olijfolie en grof zeezout. Perfect bij de aperitief.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	8	Bijgerecht

Ingrediënten

500 gr bloem
325 ml lauw water
7 gr droge gist
10 gr suiker
10 gr zout
6 eetlepel olijfolie
grof zeezout
verse rozemarijn

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist en suiker op in het lauwe water en laat 10 minuten schuimen.
- 2.** Meng de bloem met het zout, giet het gistwater en 3 eetlepels olijfolie erbij.
- 3.** Kneed tot een soepel deeg en laat afgedekt 1 uur rijzen tot verdubbeld.
- 4.** Verdeel het deeg over een ingeoliede bakplaat en druk het uit met je vingers.
- 5.** Laat opnieuw 45 minuten rijzen en maak dan met je vingertoppen kuiltjes over het hele oppervlak.
- 6.** Meng de rest van de olijfolie met een scheutje water en pluk het over de focaccia.
- 7.** Strooi grof zeezout en rozemarijn erover en bak 20 minuten op 220 graden tot goudbruin.

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