

Focaccia met olijven, tomaatjes en rozemarijn

Eindelijk werd het wat beter weer en konden we de barbecue weer eens van het stof ontdoen. Ik haalde sla uit onze moestuin en maakte daar een lekkere salade mee. Ik bakte een lekker stokbroodje voor erbij, altijd lekker met wat zelfgemaakte kruidenboter. Daarnaast maakte ik nog deze focaccia met olijven, tomaatjes en rozemarijn (uit eigen tuin) en wat grof zeezout. Focaccia is voor mij echt zo'n zomerbrood dat het prima doet bij de barbecue. Ik heb er olijven, tomaatjes en rozemarijn op gedaan, maar natuurlijk zijn er ook vele andere mogelijkheden om dit platbrood mee te beleggen.



Ingrediënten:

- 450 gram (Franse) bloem
- 50 gram roggebloem
- 11 gram zeezout
- 1,8 gram instant gist
- 300 gram water op kamertemperatuur
- 50 gram water op kamertemperatuur
- 25 gram olijfolie
- topping zoals olijven, verse of zongedroogde tomaatjes op olie, grof zeezout, verse rozemarijn

Werkwijze:

- Doe de beide soorten bloem en zout bij elkaar in een kom.

- Roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door.
- Voeg 300 gram water toe en kneed met een standmixer tot een mooi deeg waar je een vliesje van kan trekken.
- Voeg nu beetje bij beetje de 50 gram water toe. Zet de standmixer op een iets hogere stand dan je gewend bent.
- Als al het wat er is opgenomen en je een mooi glad deeg hebt, langzaam de olie toevoegen.
- Stop met kneden als deze is opgenomen.
- Leg het deeg (met natte handen zodat het niet zo plakt) in een licht met olie ingevette kom.
- Dek af met een deksel en zet weg gedurende 90 minuten op een tochtvrije plek van 29 graden Celsius.
- Verwarm de oven tijdig voor op 220 graden Celsius (conventioneel).
- Leg het deeg met natte handen op een met bakpapier beklede bakplaat en rek voorzichtig uit tot een rechthoek.
- Bedek met de topping. Ik gebruikte zongedroogde tomaatjes op olie, zwarte olijven die ik diep in het deeg drukte, wat takjes rozemarijn uit de tuin en tot slot wat grof zeezout en wat lepeltjes olie om het brood mee te besprenkelen.
- Zet het brood in de oven, voeg iets water toe op de metalen opvangplaat onderin de oven voor de stoomvorming. Na 7 minuten mag de stoom ontsnappen.
- Bak het brood in ca. 25 minuten gaar en goudbruin.
- Laat afkoelen op een rooster.

Bron: "Ik bak geweldig, jij trouwens ook" door Edwin Klaasen.