

# Focaccia met salie en knoflook

Focaccia is een brood dat van oorsprong uit Italië komt. Het staat daar bekend als “Italiaans plat boerenbrood”, “pizza rustica” of “pizza genovese”. Vanouds werd het gemaakt van deegresten en gebakken op de vloer van een hele hete oven. Het woord “Focaccia” is dan ook afgeleid van het Latijnse woord “focus” dat “haard” betekent: haardbrood dus. Focaccia is erg veelzijdig; je kan het bestrooien met zeezout, diverse kruiden als rozemarijn oregano en salie, of knoflook, ui, prosciutto, olijven of kaas en ook zongedroogde tomaatjes smaken er prima bij. De Italianen gebruiken het ook vaak als sandwichbrood, belegd met bijv. rauwe groenten en mozzarella. Je kan het brood ook zo eten of een stukje brood in wat olijfolie dopen. Een brood dat dus naar ieders smaak aan te passen is. Dit recept is goed voor 1 grote focaccia met salie en knoflook (bijna ter grootte van een bakplaat) of 2 broden gebakken in een ronde vorm met een diameter van 25 cm.



## **Ingrediënten:**

- 500 gram ongebleekt meel van harde tarwe (meel met een hoog eiwitgehalte)
- 12 gram zout
- 10 gram droge gist
- 38 gram extra vergine (of extra vierge zoals het soms ook aangeduid wordt) olijfolie
- 330 gram lauw water
- 1 eetlepel fijngehakte salie

voor het bestrooien:

- 4 eetlepels extra vergine olijfolie
- 4 teentjes fijngehakte knoflook

- 12 verse salieblaadjes

### **Werkwijze:**

- Meng in een kom het meel en het zout en roer goed door met een garde.
- Voeg de droge gist toe en roer nog eens goed.
- Voeg de olie en het lauwe water toe en kneed het geheel in een standmixer gedurende 9 minuten tot een soepel deeg dat loslaat van de wanden. Natuurlijk kan je ook met de hand kneden, dit zal waarschijnlijk wat langer duren. Het deeg is goed als je er tussen je vingers een vliesje van kunt trekken. Het deeg is wat plakkeriger dan “normaal” brood. Om te voorkomen dat het aan je handen of je werkblad plakt, kun je deze licht invetten met olijfolie.
- Doe het deeg in een licht met olie ingevette kom en zet weg op een vochtige, warme en tochtvrije plaats. Ik gebruik hiervoor de onverwarmde oven met op de bodem een bakje heet water.
- Laat gedurende 1-1 1/2 uur rijzen tot dubbel volume.
- Leg het deeg op een licht ingevet werkblad en sla het door (druk met vlakke hand op het deeg zodat de luchtbelletjes zich egaal verdelen.
- Kneed kort de fijngehakte salie door het deeg, net lang genoeg zodat het goed verdeeld is.
- Als je in twee ronde vormen gaat bakken: verdeel het deeg in 2 gelijke stukken en druk plat in de ingevette vormen. Als je 1 groot brood maakt: bekleed een bakplaat met bakpapier en rol het deeg hierop uit tot een rechthoek die bijna bakplaat vullend is.
- Laat nog eens 30 minuten op een vochtige, warme, tochtvrije plaats rijzen (in mijn geval weer in de oven met een nieuw bakje heet water)
- Druk met de vingertoppen op ca. 2 cm afstand van elkaar diepe kuiltjes verspreid over het hele deeg.
- Laat nog eens ca. 15/20 minuten rijzen op een warme, tochtvrije en vochtige plaats.
- Verwarm de oven voor op 220 graden. (Als je in het bezit bent van een broodbak- of pizzasteen verwarm de oven dan 45 minuten van tevoren voor op 240 graden Celsius.)
- Besprenkel het deeg met olijfolie, leg er blaadjes salie op en bestrooi met de fijngehakte knoflook.
- Leg de focaccia in de oven en doe wat water in de opvangbak onderin de oven, dit zorgt voor stoom.
- Bak de focaccia in 20-30 minuten goudbruin en gaar.
- Laat even afkoelen op een rooster en serveer liefst warm.

buon appetito!

Bron: “De broodbijbel” door: Christine Ingram en Jennie Shapter