

Focaccia

Het is even werk, maar het eindresultaat mag er altijd zijn. Verse focaccia is heerlijk bij een soepje. Regent het op je vrije dag? Ga binnen lekker bakken en laat je huis zich vullen met de geur van deze verse focaccia.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	740 minuten

Het is even werk, maar het eindresultaat mag er altijd zijn. Verse focaccia is heerlijk bij een soepje. Regent het op je vrije dag? Ga binnen lekker bakken en laat je huis zich vullen met de geur van deze verse focaccia.

Bereidwijze

1. Mix in een grote kom de bloem en het zout samen. In een andere kom mix je het warme water samen met het gist en de suiker tot er belletjes ontstaan. Voeg dan het gistmengsel aan het bloem toe en mix met een spatel. Let op: Het wordt een hele dikke plakkerige massa.
2. Besprenkel het deeg met één eetlepel olijfolie en bedek de kom met een vochtige theedoek.
3. Plaats het deeg in de koelkast voor minimaal 10 uur.
4. Pak de volgende dag een grote ovenschaal (een lasagnaschaal is perfect) en vet deze goed in met olijfolie. Smeer je handen in met olijfolie zodat je het deeg vanuit de kom voorzichtig in de ovenschaal kunt tillen en kunt vormen naar de schaal.
5. Leg hier een vochtige theedoek overheen en laat op kamertemperatuur komen (minimaal 2 uur).
6. Verwarm de oven voor op 220 graden. Sprenkel de rest van de olijfolie over het deeg en prik met je vingers gaten in het deeg. Bestrooi met Falksalt en bak voor 20-25 minuten. De focaccia is klaar als de bovenkant goudbruin is. Laat nog wel even afkoelen voor je hem gaat snijden.

Ingrediënten

- 2 tl gedroogd gist
- 1 tl suiker
- 2 tl zout
- 500 gram 00 Bloem
- 5 el Betis bakolijfolie
- 240 ml warm water
- 2 tl Falksalt Wild Garlic

accessoires

- Lasagnaschaal
- Grote kom
- Theedoek