

Makkelijke focaccia met pizzakruiden

Heerlijk Italiaans flatbread met pizzakruiden. Lekker bij een Griekse salade, soep of op je borrelplank.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Ovengerechten
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	210 minuten

Heerlijk Italiaans flatbread met pizzakruiden. Lekker bij een Griekse salade, soep of op je borrelplank.

Bereidwijze

1. Meng in een grote kom het water, gist, de kristalsuiker, de helft van de bloem en het zeezout. Voeg 100 ml olijfolie toe.
2. Voeg tijdens het mengen geleidelijk de rest van de bloem toe totdat het deeg een beetje plakkerig wordt.
3. Plaats het deeg nu in een licht ingevette kom. Bedek met folie en laat het ongeveer 2 uur rijzen op kamertemperatuur.
4. Vet de ovenbakplaat in met de resterende Betis bakolijfolie. Verdeel het deeg met je vingers over de gehele plaat en maak met je vingers kuiltjes in het deeg.
5. Laat het deeg weer rijzen op kamertemperatuur voor zo'n 40 minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden.
6. Besprenkel het deeg met olijfolie en plaats 25 tot 30 minuten in de oven.
7. Haal de focaccia uit de oven en kruid met de Epic Spice Pizza Seasoning.

Ingrediënten

- 250 ml lauw water
- 1 tl droge gist
- 1 el kristalsuiker
- 700 gram bloem
- 1 el Zeeuwsche Zoute Puur zeezout
- 150 ml Betis Bakolijfolie groen
- 2 el Epic Spice Pizza Seasoning

accessoires