



Focaccia



A focaccia is an Italian bread and you can easily make it yourself with this basic recipe. Delicious as an appetizer or as a side dish with a pasta or salad.

FOCACCIA

Servings: 1 loaf

Preparation time: 15-20 minutes + 60 minutes to rise + 15-20 minutes in the oven

INGREDIENTS:

500 grams of flour

10 grams of yeast

10 grams of salt

15 grams of sugar

300 ml of warm water

2 cloves of garlic, pressed

1-2 stems of rosemary, finely chopped (or 1-2 tablespoons of dried rosemary)

50 ml of olive oil

sea salt

INSTRUCTIONS:

1. Place the flour, salt, sugar and yeast in a large bowl and mix together.
2. Pour in the water, mix with your hands and start kneading. Knead the dough for 10 minutes.
3. Form a ball and place it in the bowl. Cover and let it rise at room temperature for 30 minutes.
4. Preheat the oven with a baking tray in it to 220 ° C.
5. Put the garlic and rosemary together with the olive oil in a small bowl and let it absorb. You can also do this a little earlier in the day so that the taste becomes more intense.





6. After 30 minutes, take the dough ball and knead it for another minute. Then roll out into a rectangle or circle, about 2 cm thick. Place this on baking paper and push all dimples into the dough with the convex side of your thumb.
 7. Then divide the olive oil mixture and a little sea salt over it. Cover the focaccia with a tea towel and let rise for another 30 minutes.
 8. Then place the focaccia on the preheated baking tray and bake for 15-20 minutes in the preheated oven until the top is golden brown. Let it cool slightly and taste your first piece if it is still lukewarm. Enjoy!
-





Focaccia



Een focaccia is een italiaans brood en met dit basisrecept kun je deze gemakkelijk zelf maken. Lekker als aperitiefhapje of als bijgerecht bij een pasta of salade.

FOCACCIA

Porties: 1 brood

Bereidingstijd: 15-20 minuten + 60 minuten laten rijzen + 15-20 minuten in de oven

INGREDIËNTEN:

500 gram bloem

10 gram gist

10 gram zout

15 gram suiker

300 ml lauw water

2 teentjes knoflook, geperst

1-2 takjes rozemarijn, fijngehakt (of 1-2 eetlepels gedroogde rozemarijn)

50 ml olijfolie

grof zeezout

INSTRUCTIES:

1. Doe de bloem, zout, suiker en gist in een grote kom en meng door elkaar.
2. Giet het water erbij, meng met je handen door elkaar en begin te kneden. Kneed het deeg gedurende 10 minuten.
3. Vorm een bol en leg de bol in de kom. Dek deze af en laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
4. Verwarm de oven met daarin een bakplaat voor op 220°C.





5. Doe de knoflook en rozemarijn samen met de olijfolie in een bakje en laat dit even intrekken. Dit kun je ook wat eerder op de dag doen zodat de smaak intenser wordt.
 6. Na 30 minuten pak je de deegbol en kneed je deze nog een minuutje door. Rol daarna uit tot een rechthoek of cirkel van circa 2 cm dik. Leg deze op bakpapier en duw met de bolle kant van je duim allemaal kuiltjes in het deeg.
 7. Verdeel daarna het olijfolie mengsel en een beetje zeezout erover. Dek de focaccia af met een theedoek en laat nog 30 minuten rijzen.
 8. Leg de focaccia nadien op de voorverwarmde bakplaat en bak 15-20 minuten in de voorverwarmde oven totdat de bovenkant mooi goudbruin is. Laat daarna iets afkoelen en proef je eerste stuk als het nog lauw is. Genieten maar!
-

