



Focaccia met knoflook en olijven

Zelf focaccia maken is eenvoudig met dit recept!
Deze focaccia is gebakken met knoflook, olijven, rozemarijn en zeezout. Heerlijk voor bij de borrel of als voorgerechtje!

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101
1,09 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312
1,99 €

Ingrediënten

- 500 g tarwebloem
- 10,5 g gist
- 300 ml lauw water
- Olijfolie
- Zeezoutvlokken
- 10 g zout
- 15 g suiker
- 3 tenen knoflook
- Zwarte olijven in plakjes
- Paar takjes rozemarijn

Stap 1: Maak het deeg

Doe de 500 g tarwebloem, 10 g zout en de 10,5 g gist in een mengkom. Zorg ervoor dat het zout en de gist elkaar niet raken, dus strooi het allebei aan een andere kant van de kom. Los de 15 g suiker op in 300 ml lauw water en doe dit bij het bloem in de mengkom met deeghaak. Mix dit op medium snelheid in ongeveer 6 minuten tot een soepel deeg.

Stap 2: Deeg laten rijzen

Haal het deeg uit de kom, bestrooi de binnenkant van de kom met wat bloem en leg het deeg terug. Laat het deeg nu afgedekt met plastic folie 30 minuten op kamertemperatuur rijzen. Je kan je deeg ook in de oven laten rijzen. Zet hiervoor de oven op 30°C en plaats op de bodem een bakje water. Zet nu je kom met deeg in de oven en laat het 30 minuten rijzen.

Stap 3: Maak ondertussen de kruidenolie

Doe ondertussen wat olijfolie in een schaaltje, snijd de tenen knoflook fijn en voeg dit samen met wat takjes rozemarijn toe aan de olie.

Stap 4: Deeg opnieuw laten rijzen

Haal het gerezen deeg uit de mengkom en kneed het met de hand even 1 minuut door. Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en rol het deeg hierop uit tot een dikte van 2-3 cm. Laat dit nogmaals 30 minuten rijzen.

Stap 5: Focaccia bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (heteluchtoven 220°C). Duw met je vingers putjes in het deeg en smeer het rijkelijk in met de knoflookolie. Leg er de plakjes olijf en de takjes rozemarijn uit de olie op. Bestrooi met zeezoutvlokken. Bak de focaccia in 15-20 minuten bruin en gaar.