

## Focaccia

### Ingrediëntenlijst

Voor het deeg

500 gr bloem

10 gram gist (1 ½ zakje)

15 gr suiker

7 gram zout

300ml lauw-warm water

eventueel zongedroogde tomaatjes

### Voor de decoratie

2 teentjes knoflook, fijngesneden

1-2 takjes rozemarijn, grof gehakt

snuf grof zeezout

snoeptomaatjes, gehalveerd

groene olijven zonder pit, grof gehakt



### Bereiding:

Doe de bloem, zout, suiker en gist in een kom en vermeng dit. Doe het water erbij en kneed het met de hand of mixer tot een mooi deeg. (Kneed eventueel de fijngesneden zongedroogde tomaten door het deeg). Vet een schaal in met olijfolie, besmeer de deegbol ook lichtjes met de olie en laat deze afgedekt 60 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Doe de knoflook en de rozemarijn in een schaaltje met de olijfolie en laat dit de smaken opnemen.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Zet de braadslede of pizzasteen waarop je het brood gaat bakken alvast in de oven, dan wordt de bodem straks lekker knapperig.

Kneed het deeg nog even door op een met bloem bestoven aanrecht en vorm er een rond of vierkant brood van, ca 2cm dik. (Plaats deze op de silicone bakmat, die kan straks zo op de braadslede. Of pak het brood op met een pizzaschep.) Druk met je duim allemaal kuiltjes in het brood, vul deze kuiltjes met de tomaatjes en olijven. Bestrijk tenslotte het brood met de gekruide olijfolie en bestrooi hem grof zeezout. Laat het brood afgedekt nog 30 minuten rijzen.

Bak de focaccia 15-20 minuten in de hete oven, totdat de bovenkant mooi bruin is.

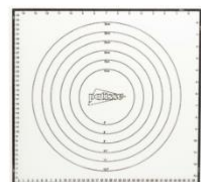
Zeef de knoflook en rozemarijn uit het restant olie, hierin kan je het brood heerlijk dopen of besmeer het brood met gezouten roomboter.

**Cook Expert:** Zelf bereid ik het deeg in mijn Magimix Cook Expert, dan ga je zo te werk: Mix het water en gist 1 minuut op Expert-snelheid 3. Voeg alle andere ingrediënten toe en mix 2 minuten op stand 9. Volg verder het recept zoals hierboven.

(recept van Francescakookt.nl)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168



[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)