



FOCACCIA

Een focaccia is een Italiaans platbrood en met dit basisrecept kun je die heel makkelijk zelf bakken. Het leuke van dit focaccia recept is dat je zelf kunt bedenken welke topping je op het brood doet. Ga je voor de klassieke versie, met rozemarijn en grof zeezout, of juist voor die met tomaatjes en olijven, of met verschillende soorten kaas en gegrilde groenten. Met de topping kun je eindeloos variëren en dat moet je ook zeker doen! Bron: Rutger Bakt.



Vorbereiden: ca. 150 minuten. Bereiding: ca 20-25 minuten

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 500 gr Lelie's tarwebloem
- 10 gr zout
- 7 gr gedroogde gist
- 30 ml olijfolie
- 340 ml water, lauwwarm

Extra nodig

- Extra olijfolie
- Topping(s) naar keuze, bijvoorbeeld rozemarijn en grof zeezout

Bereiding

- Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom: bloem, zout, gedroogde gist, olijfolie en water.
- Meng door elkaar en kneed het deeg zo'n 10 minuten.
- Omdat het deeg vrij plakkerig is, gaat dit het beste met een mixer. Het deeg zal redelijk plakkerig blijven, dit hoort zo. Voeg vooral géén extra bloem toe.
- Vet een kom in met olijfolie en doe het deeg daarin.
- Dek af met huishoudfolie en laat het 1 uur rijzen op een warme en tochtvrije plek
- Vet een diepe bakplaat of bakvorm van ongeveer 25x35 cm in met olijfolie en stort daar het gerezen deeg voorzichtig op.
- Probeer daarbij de luchtigheid die tijdens het rijzen is ontstaan te behouden.
- Rek het deeg voorzichtig uit tot de grootte van de vorm. Als je merkt dat het deeg te veel terugveert kun je 5 minuten wachten, daarna gaat het weer makkelijker.
- Bestrijk de bovenkant van het deeg met de extra olijfolie en verdeel de topping(s) naar keuze erover.
- Laat het deeg nog 1 uur rijzen.
- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Druk het brood op verschillende plekken in met je vinger en bak het vervolgens in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar.
- Laat de focaccia afkoelen op een rooster.

Tot Slot

- Wat is het verschil tussen pizza en focaccia? Het grootste verschil zit in de bereiding en dikte van het deeg. Focaccia is dik, luchtig en zacht en bevat meer olijfolie. Pizzadeeg wordt dunner uitgerold, bevat minder olie en wordt vaak heter en korter gebakken. Een pizzabodem wordt hierdoor krokanter, terwijl focaccia luchtiger blijft.