



Focaccia van de BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 1 stuk

Tijd: 4,5 uur

Ingrediënten:

- **400 ml lauwwarm water**
- **1 el suiker**
- **7 g gedroogde gist**
- **60 g goede olijfolie**
- **550 g patentbloem**
- **1 el zout**
- **2 el gedroogde oregano**

Topping:

- **grof zeezout**
- **grof gemalen zwarte peper**
- **gedroogde Italiaanse kruiden**

Extra benodigdheden:

- **standmixer**
- **pizzasteen**

Bereiding:

Het deeg – de basis van alles

- Meng het lauwarme water met de suiker en de gedroogde gist in een ruime kom. Roer dit rustig door en laat het mengsel ongeveer 10 minuten staan, tot zich een zacht schuimlaagje vormt aan het oppervlak. Dat is het moment waarop de gist tot leven komt. Blijft dit uit? Dan is de gist niet actief of het water te warm geweest — begin in dat geval opnieuw.
- Voeg vervolgens de olijfolie en de bloem toe. Kneed het geheel met de standmixer en deeghaken in circa 10 minuten tot een soepel, licht plakkerig deeg. Voeg daarna het zout en de oregano toe en kneed nog eens 5 minuten door, tot het deeg zijdezacht en elastisch aanvoelt. Vet je handen licht in met olijfolie en vorm een mooie bol.
- Leg het deeg in een ingevette kom en wentel het zachtjes door de olie, zodat het rondom bedekt is. Dek de kom goed af met plasticfolie of een gesloten zak en laat het deeg op een warme plek rijzen, ongeveer 1 tot 1,5 uur, tot het in volume is verdubbeld.

Stretch & fold – geduld en zachtheid

- Haal de folie van de kom en vet je handen opnieuw in met olijfolie. Neem één zijde van het deeg, rek het voorzichtig uit zonder het te scheuren, en vouw het over zichzelf heen. Herhaal dit met de tegenoverliggende zijde en daarna met beide zijkanten. Draai het deeg vervolgens om.
- Laat het deeg weer 30 tot 45 minuten rusten onder een losse afdekking. Herhaal dit proces in totaal vier keer. Na de laatste keer laat je het deeg nog 30 minuten ontspannen — alsof het even op adem komt.

Vormen – lucht en lichtheid

- Leg een vel bakpapier klaar en bestuif dit licht met bloem. Plaats het deeg erop en trek het voorzichtig uit tot een platte, ronde vorm. Werk met zachte handen en respecteer de luchtballen in het deeg — zij zorgen straks voor die onweerstaanbare luchtigheid.
- Druk het deeg eventueel lichtjes met je vingertoppen uit, zonder de structuur te verstoren. Dek het losjes af en laat het nog 30 minuten rusten.

De finishing touch – vuur en vakmanschap

- Richt de BBQ in op een temperatuur van minimaal 260 °C — heter is beter. Werk met twee roosters boven elkaar: plaats een hitteschild op het onderste rooster, zodat de onderzijde van de focaccia niet verbrandt, en leg de pizzasteen op het bovenste rooster. Doe dit al tijdens het opwarmen, zodat de steen geleidelijk op temperatuur komt en niet barst door plotselinge hitte.
- Besprenkel het deeg royaal met goede olijfolie — wees hier gerust gul. Strooi er vervolgens grof zeezout, versgemalen zwarte peper en gedroogde Italiaanse kruiden overheen.
- Laat het deeg nog even rusten terwijl de BBQ zijn hitte bereikt. Schuif de focaccia, samen met het bakpapier, op de gloeiend hete pizzasteen en bak in circa 10 tot 20 minuten goudbruin en krokant. De exacte baktijd hangt af van de temperatuur van de steen en het vuur van de BBQ.

Serveren – zoals in Italië bedoeld

- Laat de focaccia iets afkoelen en serveer met een schaalje goede olijfolie, verrijkt met zeezout en kruiden. Breek, scheur, proef... en geniet van die pure, zonnige smaken.

Buon appetito!