Foccacia

1 Brood

# Benodigdheden

• 400 g meel, plus extra voor het bestuiven
• 100 g fijngemalen griesmeel
• 1 zakje gedroogde gist a 7 g
• ½ el suiker
• extra vergine olijfolie
• ½ el zout

# Bereidingswijze

1 Meng beide meelsoorten en een ½ eetlepel zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.

2 Schenk 300 ml lauwwarm water in een maatbeker en voeg de gist en suiker toe. Roer er een papje van, zodat de gist wordt geactiveerd. Als het papje begint te schuimen, kun je het langzaam in het kuiltje gieten en mengen, tot alle ingrediënten samenhang gaan vertonen.

3 Bestuif een schoon werkvlak met meel en kneed het deeg 5 minuten, of tot het zacht en soepel is.

4 Vet een grote, schone mengkom in met wat olijfolie en leg het deeg erin. Bestuif het met wat extra meel, leg er een schone theedoek overheen en laat 30 minuten op een warme plaats rijzen tot het dubbele volume.

5 Verwarm de oven voor op 220 ºC.

6 Als het deeg is gerezen, kun je het met je vuisten duwen, slaan en vouwen. Leg het deeg op een bakplaat van ca. 20 x 30 cm en spreid het uit om het passend te maken.

7 Druppel er tot slot nog wat olijfolie over. Dek het af met een schone theedoek en laat het nog eens 20 minuten rijzen.

8 Bak de focaccia 20 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is en de binnenkant nog zacht.

(Oliver, sd)