

Focaccía

ala Ronaldo

Boodschappen:

335gr bloem (dubbel 00 = pizza meel)
1 zakje gedroogde gist (7 gram)
3-4 el Olijfolie
2 tenen knoflook
10g zout
10g suiker
200 ml handwarm water
1- 1 1/2 el gehakte verse rozemarijn
Event. een klein beetje prov. kruiden
zeezout om te bestrooien



Basis bereiding:

Los de suiker op in het lauw warme water en strooi hierin de gistkorrels en laat dit 10 minuten staan zodat het licht gaat bruisen.

Doe het meel met het zout in een beslagkom.

Roer nu de gistoplossing goed door elkaar en giet langzaam bij het meel en kneed hier nu met de mixer een glad soepel deeg van.

Met de hand het deeg nu nog even goed doorkneden en laat het deeg nu in een licht ingeoliede beslagkom een 45 minuten tot 1 uur rusten onder een theedoek.

Pers de knoflook uit in de olijfolie en voeg ook de gehakte romarijn naaldjes toe en laat dit trekken. (en eventueel een heel klein beetje prov. kruiden.) sla alle lucht uit het deeg en kneed nog even goed door.

Kneed hierna het deeg nog even licht door en verdeel het deeg nu in twee delen en rol deze uit op een bakplaat tot pl/min 2cm dikte.

Druk er nu met een vinger kuiltjes bijna tot de bodem.

Verdeel er nu het olijfmengsel met de knoflook over zodat de kuiltjes een beetje komen vol te staan.

Bestrooi de focaccia's nu met grof zeezout en laat ze nu weer zonder af te dekken 30 minuten rusten.

Verwarm ondertussen de oven voor op 220 graden.

Zet nu voorzichtig de focaccia's in de oven en bak ze af in pl/min. 15-20 min

Eet smakelijk!