

Focaccia met pesto en chiliboter



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Focaccia:

500 gram bloem
2 pakjes gedroogde gist
1 tl zout
350 ml lauwwarm water
3 el olijfolie
1 el verse rozemarijn
2 el pijnboompitten
zeezout

Pesto:

30 gram verse basilicum
30 gram pijnboompitten
50 gram geraspte Parmezaanse kaas
4 el olijfolie
verse peper

Chiliboter:

50 gram roomboter
1 rode peper
1 el verse tijmblaadjes
Chilivlokken
zout en peper

Stap 2 | Deeg kneden

Weeg alle ingrediënten voor de focaccia af. Meng eerst de bloem en de gist. Voeg dan het zout en water toe. Het is belangrijk dat je lauwwarm water gebruikt, want daardoor kan de gist zich beter ontwikkelen. Kneed dit alles vervolgens tot een zacht deeg. Je kunt dit met een mixer met deeghaken doen, of gewoon old school zoals Martijn doet: met je handen. Is je deeg nog te plakkerig, voeg dan nog een beetje bloem toe.



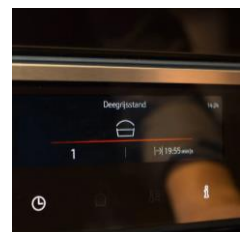
Stap 3 | Rijzen

Als je deeg goed gekneet is, kunnen we het deeg laten rijzen. Wij deden dit in onze Neff oven met de deegrijsstand. Wij stelden hiervoor deegrijsstand 1 in. Ideaal natuurlijk! Je kunt het deeg ook laten rijzen in de warmhoudlade. Beschik jij niet over deze apparaten? Laat het deeg dan op een warme plaats zo'n 20 minuten rijzen.



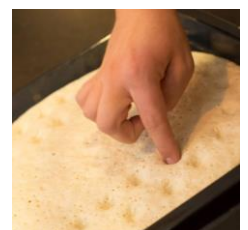
Stap 4 | Rijzen 2.0

Na 20 minuten rijzen kan je het deeg op een ingevette bakplaat uitspreiden tot een lap van 1,5 centimeter. Met een vork prik je vervolgens gaatjes in het deeg en laat nogmaals 15 minuten rijzen.



Stap 5 | Afbakken

Zodra het deeg voldoende gerezen is maak je met je vinger kleine kuiltjes in het brood. Besprenkel met de olijfolie en verdeel de rozemarijn en de pijnboompitten erover. Als laatste bestrooi je het brood met het zeezout. Bak de focaccia af in een voorverwarmde oven op 230 graden in 20 minuten. Heb je een stoomoven? Voeg dan tijdens het bakken ook stoom toe. Kies stoomtoevoer 'sterk'.



Stap 6 | Zelfgemaakte pesto

Terwijl het brood in de oven staat maken we de smeersels. Het maken van pesto is ontzettend simpel en eigenlijk vele malen lekkerder dan de kant en klare pesto's die je in de winkel kunt kopen. Doe alle ingrediënten voor de zelfgemaakte pesto bij elkaar in een hoge, smalle mengkom. Vervolgens gebruik je de staafmixer totdat de pesto de gewenste dikte heeft. Uiteraard kan je hiervoor ook een keukenmachine gebruiken. Voeg peper naar smaak toe.



Stap 7 | Zelfgemaakte chiliboter

Wij maakten voor bij de focaccia ook heerlijke pittige chiliboter. Wat ons betreft een welkome variant op de bekende kruidenboter. Snij voor de zelfgemaakte chiliboter de rode peper fijn en meng dit met de roomboter. Wij gebruikten roomboter uit een kuipje, dit laat zich makkelijker mengen met de ingrediënten. Gebruik je een pakje boter, zorg er dan voor dat je de boter ruim van te voren uit de koelkast haalt. Voeg als laatste nog de tijm en peper en zout naar smaak toe. Wil je nog meer pit? Voeg dan ook nog wat chilivlokken toe.



Stap 8 | Borreltijd

Zodra de focaccia afgebakken is snijdt je hem in kleine stukken, serveer het brood samen met de smeersels. Het enige wat je nu nog hoeft te doen is een fijne fles wijn ontkurken en de borrel kan beginnen!

