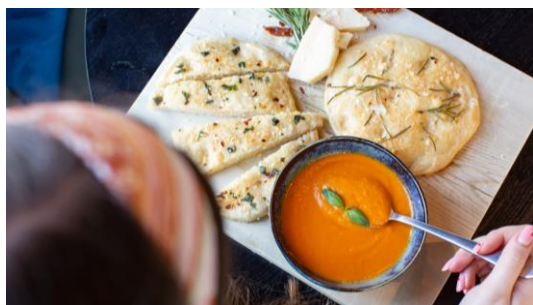


Mini focaccia's met smakelijke toppings



Velthuizen
KEUKENS

🕒 45minuten

👥 8personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

500 gram tarwebloem
50 ml halfvolle melk
10 gram gedroogde gist
300 ml lauwwarm water
½ el kristalsuiker

7 el extra vierge olijfolie
½ el zout
Zongedroogde tomaten
Groene olijven
Pesto

Rozemarijn
Chilivlokken
Parmezaanse kaas
zeezoutvlokken

Stap 2 | Deeg maken

Doe 300 ml lauwwarm water in een ruime mengkom en roer de suiker, gist, melk en 1 1/2 eetlepel olijfolie erdoor. Laat dit 10 minuten staan. Voeg vervolgens de bloem en het zout toe. Meng dit met een spatel goed door elkaar. Het deeg blijft erg nat. Selecteer de deegrijpsstand op je oven, stel de temperatuur in op 40 graden en laat 1 1/2 uur rijzen. Heb je geen oven met deegrijpsstand? Dek de kom dan af met een doek, zet op een warme plek en houdt 2 uur aan voor het rijzen. Het volume moet verdubbeld zijn.

Stap 3 | Verdelen

Bestrooi je werkblad met wat bloem. Neem het deeg en verdeel dit in 8 gelijke bolletjes. Druk met je handen uit tot ronde platte broodjes van 12 centimeter. Verdeel de broodjes op een met olijfolie ingevette bakplaat en laat nog 20 minuten rijzen in de oven. Houdt voor rijzen buiten de oven 30 minuten aan en dek de bakplaat af met vershoudfolie.

Stap 4 | Toppings en afbakken

Verwarm na de rijstijd de oven voor op 230 graden. Besprenkel de broodjes met olijfolie en druk met je knokkels kuiltjes in het deeg. Nu kan je aan de slag met de verschillende toppings. Wij combineerden de pesto met de pijnboompitten en Parmezaanse kaas, de zeezoutvlokken met rozemarijn, enzovoort. Je kunt uiteraard variëren, net wat je een lekkere smaakcombinatie vind. Bak de focaccia's af in 12 tot 15 minuten.

