



## Focaccia met rozemarijn en zeezout

*Luchtig Italiaans plaatbrood met kuiltjes vol olijfolie, verse rozemarijn en grof zeezout.  
Heerlijk bij de soep of als hapje op tafel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>25'</b>	<b>8</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 g bloem
- 7 g droge gist (1 zakje)
- 1 kl suiker
- 2 kl zout
- 350 ml lauw water
- 5 el olijfolie
- 2 takjes verse rozemarijn
- grof zeezout om af te werken

## Bereidingswijze

---

- 1.** Los de gist en de suiker op in het lauwe water en laat 10 minuten staan tot het mengsel schuimt.
- 2.** Meng de bloem met het zout in een grote kom. Giet het gistwater en 2 el olijfolie erbij en kneed het geheel 8 minuten tot een soepel, licht plakkerig deeg.
- 3.** Dek de kom af met een vochtige keukenhanddoek en laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
- 4.** Bestrijk een bakplaat ruimschoots met olijfolie. Druk het deeg erop uit tot een rechthoek van ongeveer 1,5 cm dik. Laat nogmaals 30 minuten rijzen.
- 5.** Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
- 6.** Druk met je vingers overal diepe kuiltjes in het deeg. Besprenkel met de resterende olijfolie en verdeel de rozemarijnnaaldjes en grof zeezout gelijkmatig over het oppervlak.
- 7.** Bak de focaccia 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze mooi goudbruin is. Laat kort afkoelen op een rooster en snijd in stukken.

### Tip

Gebruik genereus olijfolie op de bakplaat en in de kuiltjes. Dat geeft de focaccia haar typische krokante onderkant en sappige bovenkant.

### Lekker met

Lekker bij een kom tomatensoep of als hapje met een schaalje olijfolie om in te dippen.

### Dranktip

Combineer met een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino di Sardegna of een eenvoudige Pinot Grigio.