



## Focaccia genovese

*Luchtig Ligurisch platbrood met een knapperige korst, rijkelijk ingesmeerd met olijfolie en grof zeezout. Perfect als aperitifhapje of bij een bordje antipasto.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>8</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 500 gr bloem
- 325 ml lauw water
- 7 gr droge gist
- 10 gr suiker
- 10 gr zout
- 90 ml olijfolie (verdeeld)
- grof zeezout
- verse rozemarijn

## Bereidingswijze

---

1. Los de droge gist en de suiker op in het lauwe water en laat het mengsel 10 minuten staan tot het begint te schuimen.
2. Meng de bloem met het zout in een ruime kom. Giet het gistwater en 45 ml van de olijfolie erbij.
3. Kneed alles gedurende 10 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Vorm een bal, dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plaats 1 uur rijzen tot het verdubbeld is in volume.
4. Bestrijk een bakplaat van ongeveer 30 x 40 cm royaal met olijfolie. Leg het gerezen deeg op de bakplaat en druk het met je vingers voorzichtig uit tot het de hele plaat bedekt. Laat het deeg nog 45 minuten afgedekt narijzen.
5. Verwarm de oven voor op 220 graden (hetelucht 200 graden).
6. Meng de resterende 45 ml olijfolie met 45 ml water. Druk met je vingertoppen regelmatig verdeelde kuiltjes over het volledige oppervlak van het deeg. Giet de olijfolie-watermengeling gelijkmatig over de focaccia zodat de kuiltjes zich vullen.
7. Strooi grof zeezout en de blaadjes van verse rozemarijn over het deeg.
8. Bak de focaccia 20 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig is. Laat kort afkoelen op een rooster voor je ze aansnijdt.

### Tip

Voor extra smaak kan je de olijfolie-watermengeling een nacht op voorhand aanmaken met een geperst teentje knoflook en takjes rozemarijn. Zeef voor gebruik.

### Lekker met

Lekker bij een bordje Italiaanse vleeswaren, olijven en gerijpte kazen.

### Dranktip

Combineer met een frisse Vermentino di Liguria of een goed glas Prosecco.