



Italiaans, maar geen pasta!

Focaccia di Recco

Focaccia di Recco

4 BRODEN

🕒 45 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG

pittige knoflooksaus

- 125 g knoflooktenen, gepeld, fijngesneden
- 10 g zeezout vlokken
- 1 eiwit
- 2 citroenen, sap
- 350 ml olie

focaccia

- 230 g bloem voor brood (met gist)
- 1 tl fijn zout
- 2 tl extra vergine olijfolie + extra
- 1 tl bruine basterdsuiker
- 2½ el pittige knoflooksaus
- 360 g stracchino Italiaanse kaas of taleggio, in stukjes
- 80 g crème fraîche



MATERIAAL: standmixer met deeghaak, 2 bakplaten, ingevet met olie, huishoudfolie

ZO MAAK JE HET

Maak eerst de knoflooksaus.

1. Doe de knoflook samen met het zout, eiwit en citroensap in een blender.
2. Pureer in ± 2 minuten glad, waarbij je tussentijds af en toe de wand van de kom afschraapt.
3. Mix de olie net als voor mayonaise in een dun straaltje erdoor, zodat je een dikke, gladde, luchtige knoflooksaus krijgt.
4. Dit duurt ± 5 minuten.
5. Je kunt de knoflooksaus 1 week bewaren in een pot in de koelkast.

Voor de focaccia

6. Doe de bloem met het zout, de olie en suiker in de mengkom van de standmixer met deeghaak.
7. Voeg 125 ml water op kamertemperatuur toe.
8. Kneed het in 4-5 minuten tot een glad en elastisch deeg, als het deeg erg kruimelig is kun je 2 tl water toevoegen.
9. Verdeel het deeg in 4 porties, draai tot balletjes, omwikkel met plasticfolie en leg 2 uur in de koelkast.
10. Laat 1 uur voor gebruik op kamertemperatuur komen.
11. Verwarm de oven voor op 240°C.
12. Rol en rek 2 deegballetjes zo dun mogelijk uit en leg op de bakplaten.
13. Kwast de twee bodems in met knoflooksaus.
14. Beleg met de kaas en verdeel met een lepeltje dotjes crème fraîche over de kaas.
15. Rol en rek de overige 2 deegballetjes uit en leg ze op de kaasvulling.
16. Knijp de randen samen en druk aan met de tanden van een vork.
17. Kerf met een scherp mesje een paar gaatjes in de deegdeksel, kwast het in met nog wat olie en bestrooi met zeezout vlokken.
18. Bak de focaccia's 14-16 minuten tot ze goudbruin en uitgerezen zijn.
19. Serveer direct.

BRON: deliciousmagazine.nl