



Italiaans, maar geen pasta!

Focaccia met aardappel en rozemarijn

Focaccia con patate e rosmarino

1 BROOD

🕒 20 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 7 g gedroogde gist (1 zakje)
- ✓ 2 tl fijne kristalsuiker
- ✓ 300 ml lauwwarme melk
- ✓ 400 g bloem voor brood
- ✓ 3 el extra vergine olijfolie
- ✓ 2 kleine bloemige aardappels, in dunne schijfjes geschaafd
- ✓ (knoflook)-olie, om erover te sprenkelen
- ✓ 1 tak rozemarijn, naaldjes gerist + extra voor erover

MATERIAAL: bakvorm van 23×32 cm en 3 cm diep, bakpapier, tafelmixer of keukenmachine, mandoline

ZO MAAK JE HET

1. Roer de gist, suiker en lauwwarme melk door elkaar in een maatbeker.
2. Laat op een warme plek 15-20 minuten rusten tot het mengsel begint te schuimen.
3. Doe de bloem met 1 tl fijn zeezout in de mengkom van een tafelmixer met deeghaak.
4. Laat de motor op lage snelheid draaien en voeg daarbij geleidelijk het gist-melkmengsel en de olijfolie toe.
5. Kneed dit tot een licht plakkerig deeg.
6. Je kunt dit natuurlijk ook met de hand doen.
7. Bestuif je handen met bloem, vorm een bal van het deeg en leg die in een licht ingevette kom.
8. Laat hem afgedekt met een theedoek op een warme plek in ± 30 minuten rijzen tot het dubbele volume.
9. Verwarm de oven voor op 240°C.
10. Vet de bodem en zijkanten van de bakvorm in en bekleed met bakpapier.
11. Druk het deeg tegen de bodem van de bakvorm en laat afgedekt weer ± 30 minuten rijzen.
12. Verdeel de aardappelschijfjes enigszins overlappend erop.
13. Besprenkel met (knoflook)-olie en bestrooi met zout, peper en rozemarijn.
14. Bak goudbruin in 15-18 minuten
15. Strooi er nog wat rozemarijn over en serveer direct.



BRON: deliciousmagazine.nl