



Italiaans, maar geen pasta!

Focaccia met kruiden, peer, walnoten en gorgonzola

Focaccia con erbe aromatiche, pere, noci e gorgonzola

2 PERSONEN

 95 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 125 g bloem en bloem (om te bestuiven)
- ✓ ½ zakje gedroogde gist
- ✓ olijfolie
- ✓ ½ el gedroogde Italiaanse kruiden
- ✓ 1 handpeer (in plakjes)
- ✓ 25 g walnoten (grof gehakt)
- ✓ 75 g gorgonzola (verkruid)
- ✓ 75 g gorgonzola (in blokjes)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Meng de bloem met ½ tl zout, de gist, 1 el olijfolie, ¼ el Italiaanse kruiden en 80 ml lauwarm water in een ruime kom.
2. Kneed kort.
3. Besprenkel het werkvlak met ½ el olijfolie of bestrooi met bloem en kneed het deeg hierop in 8-10 minuten tot een licht elastisch en wat kleverig deeg.
4. Vet een ruime kom in met een beetje olie en laat het deeg hierin afgedekt 1 uur rijzen, tot het volume is verdubbeld.

Bereiden

5. Verwarm de oven voor op 220°C.
6. Besprenkel de bakplaat met 1 el olijfolie en leg het deeg erop.
7. Duw het platter en rek het voorzichtig uit tot een lap van 20x20 cm en 1½ cm dik.
8. Bestrijk het deeg met olijfolie en druk met je vinger gaatjes in het deeg, bijna tot op bodem.
9. Druk plakjes peer en walnoten erin.
10. Strooi de rest van de Italiaanse kruiden erover en verdeel de gorgonzola erover.
11. Bak de focaccia in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Vervang de kruiden in het deeg van deze kruidenfocaccia door fijngehakte zongedroogde tomaten op olie of olijven.

BRON: boodschappen.nl

