



Italiaans, maar geen pasta!

Focaccia zoet en hartig

Focaccia dolce e salata

4 BRODEN

🕒 30 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 500 g bloem
- ✓ 1 zakje gedroogde gist 7 g
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 250 ml handwarm water

zoete focaccia

- ✓ 100 g abrikozen gewelde, gedroogde
- ✓ 1 zakje vanillesuiker
- ✓ 1 el fijne kristalsuiker
- ✓ 1 tl kaneel gemalen
- ✓ poedersuiker om te bestrooien

hartige focaccia

- ✓ 25 g zwarte olijven in stukjes
- ✓ 1 el verse tijmblaadjes
- ✓ 25 g zongedroogde tomaten in olie, in stukjes
- ✓ 2 el fijngehakte basilicumblaadjes
- ✓ ½-1 el grof zeezout
- ✓ olijfolie, extra vergine, om te besprenkelen

MATERIAAL: mixer of keukenmachine, 2-4 ovenvaste koekenpannen of ovenschaaltjes van 16 Ø

ZO MAAK JE HET

1. Strooi 1½ tl zout in een kom.
2. Zeef de bloem erboven.
3. Maak een kuiltje in het midden en doe er het gist in.
4. Voeg langs de rand de olijfolie en in het kuiltje 250 ml handwarm water toe.
5. Kneed alles met de mixer of in de keukenmachine of met de hand tot een soepel deeg.
6. Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
7. Kneed voor het hartige deel door de helft van het deeg de olijven, tijmblaadjes, tomaatjes en basilicum.
8. Kneed voor het zoete deel door de andere helft van het deeg de abrikozen, vanillesuiker, kristalsuiker en kaneel.
9. Vorm van beide deegsoorten een bal en laat onder een schone keukendoek 1 uur rijzen.
10. Vorm van elk deeg 2 platte broden van 16 cm Ø.
11. Leg ze in ovenvaste (koeken)pannen (of ovenschalen) en laat nogmaals afgedekt 30 minuten rijzen.
12. Verwarm halverwege de rijstijd de oven voor op 200°C.
13. Druk met je vingertoppen – of gebruik de steel van een houten lepel – kuiltjes in de focaccia.
14. Bestrooi de hartige focaccia's met het zeezout.
15. Bak ze in de voorverwarmde oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.
16. Besprenkel de hartige focaccia's royaal met olijfolie en bestrooi de zoete focaccia's met poedersuiker.

BRON: deliciousmagazine.nl

