

BORRELPLANK Rodebietenfocaccia met groene pesto



1 PORTIE = 8 PERSONEN

⌚ 12 uur + 3 uur + 15 + 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ 230 ml bietensap
- ♦ 250 g tarwebloem
- ♦ 1 tl zout
- ♦ 3½ g droge gist
- ♦ 8 el extra vierge olijfolie
- ♦ 5 g verse rozemarijn
- ♦ ½ tl zeezoutvlokken
- ♦ 30 g verse basilicum
- ♦ 2 el pijnboompitten
- ♦ ½ teen knoflook
- ♦ 30 g kaassnippers robusto

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 25 cm), bakpapier, bakkwastje, staafmixer met hakmolen

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding

1. Verwarm het bietensap op laag vuur tot lauwwarm.
2. Meng de bloem met het zout in een grote kom.
3. Voeg de gist toe en meng.
4. Voeg het bietensap toe en meng met een (siliconen) spatel tot het een deegbal vormt.
5. Besprenkel met ⅛ van de olie en wrijf over de bal.
6. Maak een schone theedoek vochtig met water.
7. Dek de kom af met de theedoek en laat minimaal 12 uur in de koelkast rijzen.

Bereiding

8. Bekleed de ovenschaal met bakpapier.
9. Vet het papier met de bakkwast in met een beetje olijfolie.
10. Neem het deeg uit de kom en leg in de ovenschaal.
11. Laat nog 3 uur rijzen op kamertemperatuur.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C.
13. Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en snijd fijn.
14. Vet je vingers in met wat olie en druk meerdere kuultjes in het deeg.
15. Besprenkel met ¼ van de olie en verdeel de zeezoutvlokken en de rozemarijn erover.
16. Bak de focaccia in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 30 minuten lichtbruin en gaar.
17. Laat iets afkoelen en stort 'm op een ovenrooster.
18. Haal ondertussen de blaadjes van de takjes basilicum.
19. Doe de pijnboompitten, knoflook, basilicumblaadjes, kaas en de rest van de olie in het hakmolentje van de staafmixer en maal tot een pesto.
20. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
21. Halveer de focaccia in de lengte en snijd beide helften in 8 sneetjes.
22. Serveer met de pesto.

Eet smakelijk!

TIP: Dit recept is onderdeel van een vegaplanck. Maak je vegaplanck compleet met paprika-hummus en gegrilde druiven met mozzarella en pistache.

BRON: ah.nl

