

Focaccia met gedroogde tomaat en rozemarijn

3-4 minuten



Als ik geen inspiratie heb val ik terug op succesrecepten die ik al eerder heb gemaakt. Zo aten wij vanavond pasta met [Ragù semplice](#), een echt hele lekkere saus en ook nog eens simpel om te maken. Het recept is van Lien van [Notitie van Lien](#). Ook simpel om te maken is deze heerlijke focaccia die we erbij opgepeuzeld hebben.

Focaccia met gedroogde tomaat en rozemarijn

Deeg:

- 500 gram tarwebloem

- 7 gram droge gist
- 320 gram water, lauwwarm
- 10 gram zout

Vulling:

- ± 10 stukjes gedroogde tomaat, in reepjes
- ± 50 gram vers geraspte Parmezaanse kaas
- ± 1 eetlepel fijngehakte verse rozemarijnnaaldjes
- 1 takje verse rozemarijn, in kleinere takjes verdeeld
- versgemalen peper
- wat olie uit het potje tomaten

Deeg kneden in standmixer: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom van de standmixer. Kneed met de deeghaak in ± 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat, het is nog iets plakkerig door de iets grotere hoeveelheid water (64%). Het deeg is goed gekneed als je er een vliesje van kunt trekken.

Het deeg kan ook in de broodbakmachine gekneed worden. Kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand en volg het recept hieronder vanaf de 1e rijs.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg in ± 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en vorm het tot een bal. Laat afgedekt ± 20 minuten liggen. Leg de deegbal op een bakmatje of stuk bakpapier even groot als het bakblik. Rol het deeg

met een deegroller (op het bakmatje/bakpapier) uit tot een lap van $\pm 35 \times 45$ cm. Verdeel de reepjes tomaat, de Parmezaanse kaas en de fijngehakte rozemarijn over een helft van het deeg. Maal er wat peper over. Vouw de onbedekte helft van het deeg over de helft met de vulling. Druk de randen vast. Leg het bakmatje/bakpapier met het deeg op een bakplaat.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat 30 - 45 minuten rijzen.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 240°C .

Bakken: Druk met je vingers kuiltjes in het deeg en sprenkel er wat olie uit het potje tomaten over. Verdeel de takjes rozemarijn erover. Bak de focaccia in 15 - 20 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar. Leg op een rooster en laat ± 15 minuten afkoelen voor het serveren.

NB: heb je een pizzasteen bak de focaccia dan op de hete steen. Verwarm de oven 45 - 60 minuten voor je gaat bakken voor op 240°C en verwarm de steen dan meteen mee.