

Koken met mamma Margherita



Zelf focaccia bakken



Ingrediënten

- 500 gr bloem
- zakje droge gist (7g)
- 3 el olijfolie
- 250 ml lauwarm water
- 1,5 tl zout
- snufje zeezout
- evt. 1 el rozemarijn

Tijd: 25 min. + 90 min. rijzen

Recept voor 2 kleine broden

Werkwijze

1. Strooi het zout samen met de bloem in een kom. Maak een kuiltje en giet hier de gist in. Voeg langs de rand olijfolie toe en giet het lauwarme water bij de gist in het kuiltje.
2. Dan begint het kneden: met de hand toch al gauw een kwartiertje. Je deeg is klaar als je het heel dun kunt uittrekken zonder dat het scheurt.
3. Voeg nu eventueel kruiden en andere smaakmakers toe en kneed dan nogmaals kort.
4. Vorm een mooie bal van het deeg en leg het deeg in een kom. Dek de kom af met een schone theedoek en laat het deeg nu een uur rijzen.
5. Vorm twee platte broden van het deeg en plaats deze in een ovenvaste pan of schaal. Laat ook nu het deeg rijzen voor

zo'n 30 minuten. Verwarm intussen de oven voor op 200 graden.

6. Bestrooi de focaccia broden voordat ze de oven in gaan met wat grof zeezout.
7. Maak tot slot met behulp van de steel van een houten lepel of met de vingers de kleine kenmerkende kuiltjes in het brood.
8. Bak de focaccia 20 tot 25 minuten in de oven. Besprenkel het brood met een beetje olijfolie als je het serveert.

Tips

Focaccia is een Italiaans platbrood, dat eigenlijk veel weg heeft van een pizza, maar dan met een dikkere bodem. De basis bestaat uit bloem, gist, olie, water en zout. Met de overige ingrediënten kun je naar hartelust variëren.

Zo breng je het brood op smaak met lekkere kruiden als rozemarijn en tijm of garneer je het brood met bijvoorbeeld tomaatjes, feta, geitenkaas, olijven en ga zo maar door. Opties te over.

Kleuters vinden het leuk om te kneden met deeg en ook het maken van de typische kuiltjes in het deeg is een leuke bezigheid. Ook het aanbrenge van extraatjes zoals kleine tomaatjes of olijfjes in het deeg is een tof idee om met de kleuters zelf te doen.

Je kan ook zelf een stappenplan tekenen met afbeeldingen van de verschillende bewerkingen om focaccia te maken.