

Focaccia

450 g speltbloem
3 dl warm water
20 g verse gist
1 dl olijfolie + extra om te besmeren
Grof zeezout
Rozemarijn

Werkwijze:

- De gist oplossen in het warme water
- Maak een kuiltje in het meel en giet het gistwater erin. Vermeng goed met een vork
- Bekleed een bakblik met bakpapier of olie het in.
- Stort het deeg op de bakplaat uit en spreid het open met de vingertoppen. Het mag er best wat slordig uitzien.
- Kwast de bovenkant in met olie en leg er een doek overheen. Laat rijzen op een warme plek gedurende 40 min.
- Verwarm intussen de oven op 200°C.
- Bestrooi de gerezen focaccia met grof zeezout en verdeel er de rozemarijn over.
- Schuif het brood voor 5 min de oven en haal het er dan weer uit om opnieuw rijkelijk met olie in te kwasten
- Bak dan verder gedurende 10 minuten. Kwast opnieuw in.
- Dan nog 5 min bakken.
- Laat afkoelen op een rooster onder een doek

Varieer met andere zuidse kruiden, kaas, gedroogde tomaten, olijven, ...

