

FOCACCIA MET CHERRYTOMAAAT, KNOFLOOK EN TIJM

Land: Italiaans

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 2 broodjes

Bereidingstijd: 25 minuten + 1,5 uur rijzen + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 BROODJES

- 250 gram bloem
- 5 gram gist
- 5 gram zout
- 40 ml olijfolie
- 175 ml water
- 10 cherrytomaatjes
- 2 takjes tijm
- 1 bol knoflook

WAT GA JE DOEN

Doe de bloem in een grote mengkom, voeg aan de ene kant van de kom het zout toe en aan de andere kant de gist. Giet er de olijfolie en het water bij.

Kneed het deeg in de keukenmachine of met de hand ongeveer 10 minuten tot het soepel is. Het deeg is vrij nat, daarom gaat kneden in de keukenmachine het gemakkelijkst. Wil je met de hand kneden, vet dan je handen en het aanrechtblad goed in met olijfolie. Probeer niet teveel extra bloem toe te voegen, want dan wordt het deeg te droog.

Leg het deeg in een ruime ingevette bak (bij voorkeur een langwerpige bak) en dek af met een theedoek. Zet het deeg op een warme plek (bijv. bij de verwarming, in de zon) en laat 1 uur of langer rijzen tot het deeg in omvang is verdubbeld.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C. Pel de knoflooktenen. Leg op een bakplaat en besprenkel met een beetje olie. Bak de knoflooktenen ongeveer 20 minuten in de oven tot ze lichtbruin en zacht zijn. Laat afkoelen.

Haal het deeg uit de bak, probeer zoveel mogelijk lucht in het deeg te houden dus kneed het niet meer door. Verdeel het deeg in twee stukken en vorm op een met bakpapier beklede bakplaat 2 langwerpige broodjes. Halveer de cherrytomaten en steek de cherrytomaatjes met de snijkant naar boven in het deeg. Steek ook de knoflooktenen in het deeg. Rits de tijm van de takjes en strooi over de broodjes.

Laat de broodjes op de bakplaat nog ongeveer 15 minuten afgedekt rusten. Verwarm ondertussen de oven voor op 220°C.

Bak de focaccia ca. 15-20 minuten in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin is en de onderkant hol als je erop klopt.