

## Focaccia

### Ingrediënten voor 2 kg deeg

1 kg Mix voor Brood

880 ml Water

20 g Verse gist

100 ml Olijfolie extra vierge

8 g Kristalsuiker

10 g Fijn zout

Theelepel oregano

Extra vierge olijfolie om af te smeren en de bakplaat in te vetten

Grof zeezout

### Ovenstand: Conventioneel (boven- en onderwarmte)

### Tijd: 1 uur plus rusttijd

### Bereiding

Verkruimel de gist in een kommetje en voeg de suiker toe. Giet het water erop en los de gist goed op door te roeren met een lepeltje.

Doe de Mix in een grote kom en begin met één hand te mengen waarbij je een kuil maakt. Voeg het water met de gist toe en begin krachtig te kneden tot alle vloeistof opgenomen is en je een glad deeg hebt. De olie toevoegen, vervolgens het zout en blijven kneden tot een homogeen en stevig deeg.

Leg het deeg op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Maak de oppervlakte nat met een beetje olie en laat het deeg circa 4 uur rusten. Bedek je handen met een laagje olie en verdeel het deeg na de rusttijd

Laat het deeg circa 1 uur rijzen. Een taartvorm met een diameter van circa 26 is ideaal voor een mooie focaccia, bekleed deze met bakpapier en giet er een scheut olijfolie in, spreid de olie over het bakpapier en duw het deeg in de vorm. Bestrijk de bovenkant van de focaccia met de overgebleven olijfolie. Verdeel de olie goed en creëer kuiltjes in de oppervlakte van het deeg.

Bestrooi het deeg met een beetje grof zeezout.

Verwarm de oven voor op 230°C. Bak de focaccia circa 20 minuten.

Haal in de laatste minuten de focaccia uit de bakvorm en leg hem op de kop terug in de oven om ook de bodem te laten kleuren. Haal de focaccia uit de oven en laat deze afkoelen en opdrogen op een rooster. Zodra de focaccia afgekoeld kun je er heerlijk van genieten. Sprenkel er eventueel wat oregano overheen voor een extra smakelijke toevoeging.

*Je kunt er voor kiezen om kleine bolletjes van circa 90 g per stuk te maken voor mini focaccia's met een diameter van circa 10 cm.*

*Ik zelf maak de focaccia ook wel eens met de helft van alle benodigdheden.*

**Recept: [Marco Scaglione](#) – Italiaanse glutenvrije Chef**