Focaccia met bloemen

Maak een heerlijk en prachtig brood tafereeltje! Focaccia met een schilderijtje erop, superleuk voor bij de lunch of bij de borrel!

Boodschappenlijstje

Patisse Keramische Bakplaat 39x26cm

P03339
€ 14,35

Dr. Oetker Siliconen Bakkwast 37mm

DRO1928
€ 6,99

Ingrediënten

- 500 g Molino Pasini Focaccia Pizzamix met Gist
- 300 ml lauw water
- 5 g zout
- 10 g suiker
- Olijfolie
- Rode ui in plakken
- Cherry tomaatjes
- Zwarte olijven
- Rode peper
- Bieslook
- Peterselie
- Knoflook 3 tenen gekneusd

Benodigdheden

- Patisse Ceramic Bakplaat 39x26cm
- Dr. Oetker Silicone Baking Brush 37 mm
- Plastic folie

Stap 1: Start met het maken van het deeg

Doe de bloem en het zout in een mengkom. Los het suiker op in het lauwe water. Zet de mengkom onder de mixer met een deeghaak. Giet het suikerwater in de kom met bloem en meng dit op medium snelheid 6-8 minuten tot een soepel deeg.

Stap 2: Laat het deeg rijzen

Laat het deeg onder een natte theedoek of plastic folie 30 minuten in de kom rijzen op een warme plek.

Je kan ook je oven gebruiken om je deeg te laten rijzen. Zet hiervoor de temperatuur op 30 graden en zet op de bodem een bakje water.

Stap 3: Doe het deeg bij het olijfolie mengsel

Doe wat olijfolie in een schaaltje en doe hier de gekneusde knoflook tenen bij.

Schenk wat olie op de koekjes bakplaat, dit mag best een goeie laag zijn.

Haal het gerezen deeg uit de kom en leg het op de Patisse bakplaat. Trek het deeg steeds beetje bij beetje uit zodat het uiteindelijk de hele bakplaat bedekt. Door de olijfolie op de plaat bakt straks de foccacia lekker knapperig.

Kwast de bovenkant van het deeg in met de knoflookolie.

Stap 4: Decoreer het deeg naar wens

Maak nu met de tomaatjes, rode peper, olijven, bieslook, ui en peterselie je eetbare schilderij naar eigen inzicht.

Laat dit weer 30 minuten rijzen in de oven of op een warme plek. (onafgedekt)

Stap 5: Bak het deeg in de oven gaar

Verwarm de oven naar 230 graden (heteluchtoven 220 graden) en druk met je vinger hier en daar putjes in je deeg.

Zet je foccacia in de oven en bak het in ongeveer 15-20 lichtbruin en gaar.