



# Focaccia



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

470 gram bloem (harde - type 00)

380 gram water (lauw)

7 gram gedroogde gist

10 gram fleur de sel

2 eetlepels olijfolie

3 takjes rozemarijn

3 kerstomaten

3 olijven

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met het water, de gist en zo goed als alle zout (hou een beetje apart voor de afwerking). Kneed gedurende 3 minuten tot een elastisch deegje. Dek af met een schone theedoek en laat 2 uur rijzen. Je kunt het deeg ook afgedekt een nacht in de koelkast plaatsen, dan krijg je een trage rijs (met meer smaakontwikkeling).
- 2.** Verwarm je oven voor op 220 °C. Neem een bakplaat en bestrijk deze met olijfolie. Giet het deeg hierin en duw het tot in de hoekjes. Maak met je vingers gaatjes in het deeg. Bedruppel met olijfolie en leg er de rozemarijn, de kerstomaten en de olijven op. Bestrooi met de rest van de fleur de sel en zet 25 minuten in de oven. Laat afkoelen op een rooster.