

Focaccia brood schilderij recept

 ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 8 personen



Focaccia is een heerlijk plat Italiaans brood die je met allerlei heerlijke kruiden en specerijen kunt maken. Wanneer je meerdere kruiden en specerijen gebruikt, krijg je een heerlijke smaakexplosie. Wij maakten dit heerlijke brood met allerlei kruiden en groenten. We besloten om een aantal van die kruiden en groenten als een soort schilderij neer te leggen, zodat we niet alleen een heel erg lekker maar ook nog eens een heel mooi brood kregen. Wil je zelf ook zo'n eyecatcher maken? Lees dan snel verder voor ons recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram tarwebloem;
- 10 gram gist;
- Theelepel suiker;
- 100 gram desempoeder.

Overige benodigdheden:

- 500 milliliter water;
- 15 milliliter olijfolie + een beetje voor de garnering en het invetten van de ovenschaal;
- 15 gram zout;
- Zeezout met chilivlokken;
- 2 teentjes knoflook;
- Zongedroogde tomaten
- Groene olijven plakjes;
- Zwarte olijven plakjes;
- Rode ui;



- Tijm;
- Rozemarijn;
- Ruime kom;
- Ovenschaal.

Recept

1. Doe de gist met een theelepel suiker in een schaaltje.
2. Schenk er een klein beetje van het water bij in.
3. Meng dit allemaal goed door elkaar heen.
4. Laat het mengsel staan tot het gist gaat schuimen.
5. Vet een kom in met olijfolie.
6. Doe de bloem, desempoeder en de rest van het water in de kom.
7. Kneed het tot een egaal deeg.
8. Voeg het gistmengsel eraan toe en kneed verder tot er een soepel en zacht deeg ontstaat.
9. Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek.
Tip! Dit kan bijvoorbeeld in een niet verwarmde oven.
10. Vet de bakvorm in met olijfolie.
11. Leg het deeg in de bakvorm en kneed het nogmaals.
12. Vouw het deeg voorzichtig.
13. Laat het deeg nog voor 10 minuten rijzen.
14. Verwarm de oven voor op 180 graden.
15. Maak met je handen deukjes in het deeg.
16. Garneer het deeg met knoflook en olijfolie.
17. Versier als laatste het deeg met de olijven, rode ui, tijm, rozemarijn en zongedroogde tomaten.
18. Bak de focaccia in ongeveer 30 minuten gaar.

Tip! Controleer tussendoor met een satéprikker of de focaccia goed gaar wordt of al gaar is.

Handige informatie

Deel jouw focaccia brood schilderij met ons!

Heb jij ook dit recept voor een focaccia brood schilderij uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw creatie niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!





- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Molen de Hoop Desempoeider 250gr (Art.nr.: DH183)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)

