

Focaccia brood recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Italië heeft veel lekkere producten waar wij Nederlanders dol op zijn. Denk bijvoorbeeld aan pizza, pasta, meerdere vleeswaren, kruiden, olijfolie en de heerlijke Italiaanse wijnen. Ook focaccia is zo'n typisch Italiaans product. Als je ooit in Italië bent geweest, heb je vast wel eens een stukje van dit brood gegeten. Een focaccia is gemaakt van heerlijk deeg gemengd met vele kruiden. Je kunt meerdere soorten kruiden gebruiken, zoals dille, rozemarijn, tijm, oregano en basilicum. Een focaccia is knapperig van buiten en luchtig van binnen. Hieronder lees je hoe je zelf dit lekkere brood kunt maken!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram patentbloem;
- 9 gram droge gist;
- 1 theelepel honing;
- Bakpapier;
- Wilton Bakvorm Rechthoek 33x22,5x5 cm.

Overige benodigdheden:

- 300 milliliter lauwwarm water;
- 4 teentjes knoflook;
- 50 milliliter olijfolie;
- 2 takjes rozemarijn en tijm;
- 100 gram cherrytomaatjes.

Recept





-



- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Wilton Bakvorm Rechthoek met Deksel 32,5x22,5x5cm (Art.nr.: 2105-962)