



## Focaccia met rozemarijn knoflook

**Focaccia en pizza zijn broertjes van elkaar, maar wel met duidelijke verschillen. De basis is vrijwel hetzelfde deeg, alleen een pizza maak je veel dunner. Een basis focaccia is met rozemarijn en knoflook en daarvan hier ook het recept. Maar je kan natuurlijk zelf ook experimenteren met andere lekkere kruiden. We hebben nu een grote focaccia gemaakt, maar het deeg in vieren en vier kleintjes maken staat ook erg gezellig op tafel. Wij vriezen ze ook gewoon in.**

### Wat heb je nodig?

- 10 gr zout
- 15 gr suiker
- 1,5 zakje gist( ongeveer 10 gram)
- 500 gr bloem
- 300 ml lauw warm water
- 2 teentjes knoflook
- 1 of 2 takjes rozemarijn (gedroogd mag eventueel ook)
- 40 ml olijfolie extra vergine
- grof zeezout naar smaak

### Hoe maak je het?

Doe de bloem, zout, suiker en gist in een kom en meng dit door elkaar  
Giet het water erbij, meng met je handen of met deeghaken door elkaar en begin met kneden  
Zodra het van kleverige massa naar wat compacter begint te worden haal je het deeg uit de kom, leg het op de met bloem bedekte aanrecht en kneed nog even 5 tot 10 minuten met je handen  
Smeer de bol die je nu hebt licht in met olie en leg terug in de kom.  
Doe er een theedoek overheen en laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur  
Hak de blaadjes rozemarijn en pers de knoflook uit in het kommetje, waar je de olijfolie in hebt afgewogen  
Roer door elkaar en laat even staan  
Pak het deeg en kneed nog even een minuutje door.  
Rol hierna met een deegroller uit totdat de bol ongeveer 2 cm dik is

Leg dit platte deeg op bakpapier en duw er met je vinger kuiltjes in  
Verdeel het olijfolie mengsel over het deeg en strooi er wat zeezout over naar smaak  
Dek de focaccia af met een theedoek (eventueel hoog houden met prikkertjes) en laat nog 30 minuten  
rijzen

Leg de focaccia op de voorverwarmde bakplaat in de oven en bak 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde  
oven.

Laat daarna iets afkoelen en proef terwijl hij nog lauw is.

Heerlijk bij soep, met aioli, een dun laagje kruidenboter of olijfolie dip

**Geniet!**