



Focaccia met gedroogde tomaten, olijven rozemarijn



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram bloem
10 gram fleur de sel (+ extra)
8 gram gistpoeder
455 gram lauw water
olijfolie
3 takjes rozemarijn
1 handvol olijven
1 potje gedroogde tomaat
3 plakjes salami
3 plakjes gedroogde ham
1 potje minimozzarellaballetje
artisjokharten

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de bloem met de fleur de sel en de gist. Voeg het water toe. Kneed tot een deeg. Dit deeg is vrij plakkerig, dus bedruppel het met een flinke scheut olijfolie. Leg in een kom en dek af met plasticfolie. Zet 12 uur in de koelkast.
- 2.** Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet in met een beetje olijfolie. Stort het deeg op het bakpapier en laat nog 4 uur op kamertemperatuur rijzen. Je hoeft het deeg niet af te dekken.
- 3.** Spreid het deeg uit met je vingers tot het de hele bakplaat bedekt. Bedruppel opnieuw met olijfolie en maak met je vingers kleine putjes. Bestrooi het deeg met rozemarijn en een beetje fleur de sel. Verdeel enkele olijven en gedroogde tomaten over het deeg. Zet 40 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Snij in plakjes en leg op een grote schaal.
- 4.** Serveer met salami, gedroogde ham, mozzarella, olijven, gedroogde tomaten en artisjokharten.