Focaccia met Peperoncini marinati



Ingrediënten

10

- 500 g fijne bloem
- 220 ml lauw water
- 100 g Bresc Peperoncini marinati
- 50 g olijfolie
- 25 g verse gist
- 3 g rozemarijn
- 3 g zout
- 2 g suiker

Bereidingswijze

Los de gist op in lauw water met suiker. Meng de bloem in een grote kom met het gistmengsel, de olijfolie en Peperoncini marinati. Kneed dit met de handen tot een glad en elastisch deeg. Laat het deeg een half uur rijzen. Druk na het rijzen de lucht uit het deeg en kneed nogmaals kort door. Rol het deeg met bebloemde handen uit tot een ronde lap van circa 1,5 à 2 centimeter dik. Leg de deegplak op een stuk ingevet bakpapier. Laat het deeg onder een vochtige doek 30 minuten rijzen. Zet het deeg in de oven voor 30-35 minuten op 200 °C. Maak met een vinger op gelijkmatige afstanden kuiltjes in het gerezen deeg en besprenkel met de rest van de olijfolie. Bestrooi met de rozemarijn en het zout.

Suggestie: Je kunt ook sesamzaadjes, pijnboompitten of stukjes olijf aan het deeg toevoegen.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde peperstukjes 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000