

Focaccia met dip tapas



Bereiden in: oven



Voorbereiding: 40 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 g bloem
- ½ el zout
- 1 zakje gedroogde gist
- ½ el suiker
- 300 ml lauwwarm water
- 1 scheut olijfolie
- 3 takjes verse rozemarijn
- beetje zeezout
- 1 komkommer
- 250 gram volle boerenyoghurt
- 1 teentje knoflook
- enkele takjes munt

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Focaccia met dip tapas

Bereiding

Focaccia:

- 1 Zeef de bloem en het zout in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden.
- 2 Meng in een andere kom de gedroogde gist met de suiker en het water, roer dit goed door elkaar.
- 3 Giet het gistwater in het kuiltje en roer met een vork tot je een samenhangend deeg hebt.
- 4 Kneed dit zo'n vijf minuten goed door.
- 5 Vet een grote kom in met een scheut olijfolie. Leg hier het deeg in en bedek met een theedoek.
Laat het deeg een half uur rijzen of totdat het in volume verdubbeld is.
- 6 Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel hier het deeg over. Spreid het met je handen uit tot een rechthoekige lap en maak er met je vingertoppen her en der kuiltjes in. Steek over het hele brood verdeeld rozemarijntopjes in het deeg en besprenkel het met zeezout.
- 7 Bedek het brood weer met een theedoek en laat het nog twintig minuten rijzen.
- 8 Bak het brood daarna in een op 225 graden voorverwarmde oven in zo'n twintig minuten goudbruin.

Komkommer-yoghurtdip:

- 1 Was en droog een komkommer. Snijd de puntjes ervan af en rasp de komkommer grof.
- 2 Leg het vruchtvlees in een vergiet of fijne zeef en druk er met uw handen zo veel

mogelijk vocht uit.

- 3 Meng de uitgeknepen komkommer in een kom met enkele flinke scheppen volle boerenyoghurt (zo'n 250 gram).
- 4 Roer er een zeer fijn gesneden teentje knoflook door, een snuf zout en de fijngesneden blaadjes van enkele takjes verse munt.
- 5 Garneer met een scheutje olijfolie.

Kooktips

je kunt de ingrediënten voor het deeg ook in een keukenmachine mengen. Laat het deeg dan een nacht rijzen en je kunt de volgende dag meteen beginnen met brood bakken.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten