

Het
Seizoen
Italië



Focaccia

EUR 2016

ASSORTIMENT



CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP



Focaccia



Recept

Meng en kneed tot een heel soepel deeg, voeg de olijfolie pas in laatste instantie toe. Laat het voorrijzen gedurende 2 x 45 minuten met doorslag.

Spread het deeg uit op een 40 x 60 cm bakplaat, bedekt met bakpapier. Laat het deeg gedurende 45 minuten rusten.

Bestrijk het gerezen deeg rijkelijk met olijfolie en duw er met de vingers gaatjes in. Bestrooi met zout, kruiden of andere naar eigen voorkeur.

Bak gedurende 18-20 minuten af in een hete oven op +/- 235 °C.



Ingrediënten

- 1 kg Sovita-bloem
- 720 ml water
- 15 g gist
- 20 g zout
- 80 ml olijfolie