



FANTASTISCHE FOCACCIA MET GROENE ASPERGES

NODIG

15 gram verse gist (of 1,5 pakjes gedroogde gist à 7 gr)
15 gram honing
300 ml water
500 gram bloem
15 gram zout

TOPPING

4 groene asperges,
gehalveerd in de lengte
2 tenen knoflook, geperst
20 gram verse Italiaanse
kruiden fijngehakt
± 6 el olijfolie
peper en zout

DOEN

1. Los het gist en de honing in de helft van het water. Meng het meel, de gist, zout. Maak een kuiltje in het midden, voeg lauw water toe. Maak er een deegbal van; voeg meel toe als het deeg kleverig is, of water als het te droog is. Kneed op een met meel bestoven vlak tot het elastisch is. (je kan dit ook in de keukenmachine doen)
2. Leg het deeg op een ingevette bakplaat met een vochtige theedoek erover; laat 40 minuten rijzen tot het dubbele volume. Meng de gehakte kruiden, geperste knoflook, olijfolie, peper en zout door elkaar in een kommetje. Verwarm de oven op 220 °C.
3. Rol het deeg tot 2,5 centimeter op een met bloem bestoven aanrecht. Doe het deeg in een bakplaat met bakpapier. Smeer met een kwast de kruiden-knoflook olie over het platte deeg. Duw de halve asperges in het brood.
4. Zet de focaccia ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven, totdat het gaar is.



WWW.BONAPETIT.NU