



focaccia met pesto en mozzarella

NODIG (2 broden):

- 30 gram verse gist (of 3 pakjes gedroogde gist à 7 gr)
- 30 gram honing
- 600 ml water
- 1 kg bloem
- 30 gram zout
- en nog wat bloem om te bestuiven

PESTO

- handjevol geroosterde pijnboompitten
 - half potje zongedroogde tomaten met olie
 - 2 tenen knoflook
 - 30 gram verse basilicum
 - 30 gram fijn geraspte parmezaanse kaas
 - 30 ml extra vierge olijfolie
 - peper en zout
-
- 300 gram geraspte mozzarella

lekker
genieten!

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. Dit kan ook in de keukenmachine doen.
2. Leg het deeg op twee ingevette bakplaat en duw plat. Leg er een vochtige theedoek over en laat 40 minuten rijzen tot het dubbele volume. Verwarm de oven op 220 °C. Maak met je vingers een paar kuiltjes in het deeg en laat nog eens 10 minuten rijzen.
3. Maak de pesto: Doe in de foodprocessor: pijnboompitten, knoflook, zongedroogde tomaten met olie, geraspte parmezaanse kaas, verse basilicum, olijfolie, naar smaak peper en zout en mix dit geheel tot een pesto.
4. Smeer de broden in met pesto en verdeel vervolgens de geraspte mozzarella. Zet ongeveer 15 -20 minuten in de oven (let op elke oven is anders). Haal uit de oven en laat een beetje afkoelen.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU