



# Kleurrijke focaccia

## NODIG

- 1 stuk
- 90 minuten

- FOCACCIA
- 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
- 1 rode paprika in reepjes
- 4 tomaten in plakjes
- 1 rode ui in ringen
- handjevol zwarte olijven
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje ansjovis
- 1 el kappertjes
- verse kruiden zoals: salie, rozemarijn, tijm en/of oregano
- Olijfolie

lekker  
hartig!

## DOEN:

1. Los de gist en de honing op in de helft van het water. Meng het meel, de gist en het zout. Maak een kuiltje in het midden en voeg lauw water toe. Vorm er een deegbal van; voeg meel toe als het deeg te plakkerig is, of water als het te droog is. Kneed het deeg op een met meel bestoven oppervlak tot het elastisch is. Je kunt dit ook in de keukenmachine doen.
2. Leg het deeg in een ingevette kom en dek het af met een vochtige theedoek. Laat het 40 minuten rijzen tot het dubbele volume. Verwarm de oven voor op 220 °C.
3. Rol het deeg uit tot een dikte van 2,5 centimeter op een met bloem bestoven werkblad. Plaats het deeg op een bakplaat met bakpapier.
4. Meng de kruiden met tomaten, uien, knoflook, kappertjes, paprika, tomaten en olijven en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Verdeel dit mengsel over de focaccia, rangschik de ansjovis erover en bak het geheel ongeveer ± 20 minuten in de oven tot het gaar is.



WWW.BONAPETIT.NU