



Aubergine focaccia

Bijgerecht, Snack • Brood, oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Aubergine
olijfolie
zout, peper
paprikapoeder
knoflook
rozemarijn
oregano

300 gram bloem (ik gebruik
hiervoor semola)
180 gram lauw water
theelepel suiker
12 gram verse gist
25 gram olijfolie
5 gram zout

geraspte kaas

Bereiding

Maak een goed samenhangend soepel deeg voor de focaccia en laat ongeveer 1 uur afgedekt rijzen bij kamertemperatuur.

Grillpan verhitten.

Aubergine over de lengte in plakken van ongeveer 3 mm snijden.

Bestrijk beide zijden van de aubergineplakken goed met olijfolie en grill ze niet te lang want ze garen nog verder in de oven.

Sla het deeg door en druk het met de handen tot een rechthoekige plak van 2,5 à 3 mm dikte en leg het op een met bakpapier belegde ovenplaat.

Druk de afgekoelde gegrilde plakken aubergine lichtjes in het deeg.

bestrooi de plakken aubergine licht met de kruiden en versnipperde knoflook.

Strooi er niet te veel kaas overheen en laat afgedekt 30 à 40 minuten rijzen.

Oven verwarmen op 190 graden.

Plaats in de oven voor ongeveer 20 minuten.

Notities

Je zou het ook een plaatpizza met aubergine en kaas kunnen noemen. Gemaakt van focacciadeeg en voor het de oven in gaat belegd met gegrilde en gekruide aubergine en kaas.

Foto's

