



## Focaccia met olijven, tomaten en kaas

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

### Ingrediënten

150 gram bloem  
150 gram fijn griesmeel -  
semolina  
180 gram lauw water  
15 gram verse gist  
10 gram suiker  
30 gram olijfolie  
7 gram zout

gedroogde tomaten op olie  
verse rozemarijn  
zwarte olijven  
geraspte kaas

### Bereiding

Gist in lauw water met suiker oplossen en een soepel deeg maken in de keukenmachine met kneedhaak (stand 1, 10 minuten)

45 minuten afgedekt laten rusten.

Het deeg met de handen doorslaan, een platte rechthoekige lap vormen met de handen van ongeveer 1 tot 1,5 cm dikte.

Rozemarijn afritsen en grof hakken.

Op ovenplaat met bakpapier leggen, lichtjes met olie inwrijven en maak oppervlakkige kuiltjes in het deeg met je vingers.

Duw (halve) olijven en tomatenpartjes in het deeg en bestrooi met rozemarijn en geraspte kaas (Niet teveel).

Laat afgedekt 20 minuten rijzen.

Oven verwarmen op 180 à 200 graden.

Plaats 15 tot 18 minuten in de hete oven.

## Notities

Recept voor Focaccia met olijven, gedroogde tomaten, rozemarijn en kaas.

Als bijgerecht bij bijvoorbeeld barbecue of soep of ... of gewoon als snack.

## Foto's

