



# Focaccia met zuurdesem

Met dit recept maak je een heerlijk luchtig focaccia brood. Het vergt enige tijd (±12-14 uur), is perfect om bijvoorbeeld de avond van tevoren te maken. De hydratatie van onderstaande formule is 73%

## Ingrediënten:

450 gram bloem	100 gram actieve desem	2 gram droge gist
50 gram semolina	Olijfolie/knoflookolie	Bakpapier
10 gram zout	400 ml lauw water	

## Optioneel: (topping)

Kaas	Sesamzaad	Tomaat
Ui	Zeezout	Rozemarijn
Olijven	Maanzaad	Knoflook



### Stap 1 - Ingrediënten mengen (25 minuten)

Meng in een kom de bloem, semolina, zout en gist (als je twijfelt of je starter actief genoeg is) door elkaar met een lepel. Nadat je alles door elkaar hebt gemengd giet je 400ml lauwwarm water in de kom en voeg je de 100 gram desem toe. Meng alles tot een plakkerig deeg, en laat deze 20 minuten staan (autolyse).



### Stap 2 - Deeg kneden en 1e rijs (3 uur)

Omdat het een vrij nat en plakkerig deeg is, kun je hem het beste in de kom laten en met een spatel telkens van buiten naar binnen vouwen. Dit noemt met ook wel S&F (Stretch&Fold). Het deeg is klaar, als je er een dun vliesje van kunt trekken. (denk aan kauwgum) Dek de kom af met plastic folie of een badmuts. Laat het 30 minuten rijzen op kamer temperatuur. Na 30 minuten doe je opnieuw een Stretch & Fold. Dit herhaal je 3 keer. Zodra het deeg wat compacter wordt is hij klaar voor zijn eerste rijs. (ongeveer 2,5 uur)



### Stap 3 - De 2e rijs (8-9 uur)

Zet het deeg na de eerste rijs afgedekt in de koelkast voor ten minste 8 uur. Haal na de 2<sup>e</sup> rijs de gerezen deeg bol uit de kom, leg op een velletje bakpapier en duw de luchtballen er uit. Je kunt met een platte hand het deeg uitduwen tot het gewenste formaat. Zorg er voor dat je niet alle lucht er uit duwt. Druk met je duim gaten in het deeg en besprenkel het geheel met olijfolie. Verwarm de oven voor op 250 graden. Laat het deeg 30 minuten rusten op kamer temperatuur.



### Stap 4 - Bakken maar! (30 minuten)

(Optioneel: Bestrooi je deeg met kruiden, kaas, uit etc. etc. Zorg ervoor dat het niet te nat wordt.) Bak je brood in 15 - 30 minuten goudbruin af in het midden van de oven, op een bakplaat of rooster bekleed met bakpapier. Het brood is klaar, als deze aan de onderzijde hol klinkt wanneer je hier op klopt.

- **Smaak Tip:** Vul 24 uur van tevoren een bakje met olijfolie. Doe hier verse rozemarijn en een doorsneden teen knoflook in. Zo maak je je eigen kruiden olie voor op het brood!