

## Focaccia brood / Focaccia bread



### De boodschappen

- 250 gram La Tua Farina meel (AH)
- 125 ml water
- 3 eetlepels extra vergine olijfolie
- mespuntje zeezout
- bloem om te bestuiven
- 2 extra lepels olijfolie

### Klaar in 30 minuten!

**Kids vinden dit superleuk, je eigen brood bakken.** Focaccia is het gemakkelijkste brood om zelf te bakken, heel snel klaar en het kan niet mislukken als je het recept precies volgt. Het hele huis ruikt heerlijk als dit brood in de oven staat. Voor kids het ideale brood want de salie kun je er ook uit laten. Bovendien smaakt versgebakken Focaccia niet als de dagelijkse boterham maar veel lekkerder!

Focaccia brood / Focaccia bread

### **Zo maak je focaccia**

Weeg het Italiaanse La Tua Farina pizzabodem-/Focaccia-meel af.

Doe het meel samen met het zout in een grote kom.

Voeg de exacte hoeveelheid water aan het meel toe.

En doe er 1 eetlepel extra virgin olijfolie bij.

Kneedt het deeg in 3 minuten tot een bal.

Kneedt nog 2 eetlepels olijfolie door het deeg.

Was de salie & dep droog met keukenpapier en hak de salie fijn.

### **Verwarm de oven voor op 220°C.**

Leg bakpapier op je werkblad en bestuif het met bloem.

Kneedt de salie door het deeg en druk beide kanten in de bloem.

Druk het deeg plat en maak er inkepingen in.

Leg het brood op bakpapier op de bakplaat en bestrijk het met de extra olie.

Bak het Focaccia brood in 20 minuten gaar en lichtbruin.

Laat het brood afkoelen op een rooster.

**In een moeite door bak je eventueel twee broden tegelijk, verdubbel gewoon de ingrediënten. Dan maak je er 1 met en 1 zonder salie!**

## Focaccia brood / Focaccia bread



### Shopping list

250 grams La Tua Farina flour (AH)  
125 ml water  
3 tablespoons extra virgin olive oil  
pinch of sea salt  
flower to sprinkle your work surface  
2 extra tablespoons of olive oil

### Ready in 30 minutes!

**Kids find it great fun, to bake your own bread.** Focaccia is the easiest bread to bake yourself, it's very quickly done and it can not fail if you follow the recipe exactly. The whole house smells wonderful when this bread is in the oven. For kids the ideal bread because you can also leave the sage out. Moreover freshly baked Focaccia tastes not as the daily slice of bread but much better!

Focaccia brood / Focaccia bread

### **How to make focaccia**

Weigh the Italian La Tua Farina pizza/focaccia flour.

Place the flour with the salt in a big bowl.

Add the exact amount of water to the flour.

And add one tablespoon of extra virgin olive oil.

Knead the dough for 3 minutes, make a ball.

Knead another 2 tablespoons olive oil into the dough

Rinse the sage and dab it dry with kitchen paper.

Chop the sage finely.

### **Preheat the oven to 220°C.**

Lay waxed paper on your work surface and sprinkle flour on it.

Knead the sage in and press both sides of the dough in the flour.

Press the dough flat and slash it in diamonds.

Place the dough on waxed paper on the tray and brush it with the extra oil.

Bake the focaccia bread in 20 minutes light brown.

Let the bread cool on a wire rack.

**With minimal effort you can bake two breads at once, just double the ingredients. You may make one with and one without sage.**