

## Focaccia Barese / Focaccia Barese



### **Boodschappenlijstje**

100 gram tarwemeel	zeezout naar smaak
100 gram semolina meel	250 gram cherry tomaten
50 gram broodmeel	10 zwarte olijven
7 gram gedroogdegist	gedroogde oregano, naar smaak
150 ml water	versgemalen zwarte peper, naar smaak
2 eetlepels extra vierge olijfolie + extra	

### **Zo maak je Focaccia Barese**

Los de gist op in een klein beetje warm water met een theelepel suiker, wacht op de bubbels. Doe de 3 meelsoorten in een grote kom, roer, maak een kuiltje en giet het gistmengsel er in. Begin met roeren, dan kneden, breng langzaam al het meel naar binnen.

Voeg beetje bij beetje het water toe.

Voeg tot slot het zout toe en de olie, kneedt, rek en strek het deeg tot het elastisch aanvoelt.

Dek het deeg af met vershoudfolie en laat het ongeveer 3 uur rijzen, bij kamertemperatuur.

Zodra het deeg is gerezen rol je het rechthoekig uit.

Vet de bakvorm royaal in met olijfolie, leg het deeg er in, druk het naar de hoeken met je handen.

Laat het deeg afgedekt nog 30 minuten rijzen.

### **Verwarm de oven voor op 200°C**

Druk halve tomaatjes & olijven in het deeg en bedruppel het met olijfolie en oregano.

Breng het brood op smaak met extra zeezout en versgemalen zwarte peper.

Bak de Focaccia Barese broden in 30 minuten goudbruin en door en door gaar.

**Laat eventueel de korst knapperiger worden door het brood nog 5 minuten op de onderste richel van de oven te zetten.**

Laat de Focaccia Barese even afkoelen en serveer het warm of op kamertemperatuur.

## Focaccia Barese / Focaccia Barese



### Shopping list

100g plain flour	sea salt to taste
100g semolina flour	250g cherry tomatoes
50g strong bread flour	10 black olives
7g dried yeast	dried oregano, to taste
150 ml of water	freshly ground black pepper, to taste
2 tablespoons of extra virgin olive oil + extra	

### How to make Focaccia Barese

Dissolve the yeast in a little bit of warm water with a teaspoon of sugar, wait for the bubbles.

Put the 3 flours into a large bowl, stir, make a well and pour in the yeast mixture.

Start stirring, then kneading, slowly incorporating all the flour.

Adding the water slowly, a little at a time.

Finally, add the salt and the oil then knead, stretch en pull the dough vigorously until elastic.

Cover the dough with cling film and let it rise for about 3 hours, at room temperature.

Once the dough has risen, roll it out into a thick rectangle, spread to the corners using your hands.

Grease the baking tin generously with olive oil and place the dough in it.

Cover the dough and allow it to rise for 30 minutes more.

### Preheat the oven to 200°C

Press halved cherry tomatoes & olives into the dough, drizzle with olive oil and oregano.

Season the bread with extra sea salt and freshly grounded black pepper.

Bake the Focaccia Barese bread in 30 minutes golden brown and cooked through.

**Let the edges of the bread crispy up by leaving it on the bottom shelf of the oven for 5 minutes.**

Allow the Focaccia Barese to cool slightly then serve it warm or at room temperature.