

Foccacia (twee stuks)

Ingrediënten

-500 gr bloem voor pizza
-300 ml lauwwarm water
-4 eetlepels olijfolie
-1 theelepel zout
-1 pakje gedroogde gist
7 gram

-50 ml olijfolie
-paar takjes rozemarijn Grand'Italia
-grofgemalen zeezout tomatensaus
-paar zongedroogde
tomaten
-extra semola voor uitrollen

Materialen

-mengkom
-weegschaal
-maatlepels
-afdekfolie/schone doek
-eventueel keukenmachine
of mixer

Bereiding

1. Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden en voeg de olijfolie toe. Doe er dan de gedroogde gist bij. Het zout strooi je buitenlangs op de bloem. Voeg nu langzaam het water toe en begin vanuit het midden te mengen en later te kneden.
2. Kneed tot een bal, eventueel met mixer of machine.
3. Leg het deeg in een kom, bestrijk met iets olijfolie en dek af met een doek of folie en laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
4. Verdeel het gerezen deeg in twee stukken.
5. Bestrooi een houten plank van minimaal 30 cm doorsnee (met handvat) met semolameel en rol het deeg uit tot een cirkel van ongeveer een cm dikte. Rol van binnenuit naar de randen toe en keer de deegcirkel regelmatig. Voeg eventueel extra semola toe, het deeg mag absoluut niet plakken aan de plank, anders glijdt hij niet van de plank af, op de pizzasteen.
6. Dek af met een doek en laat 30 minuten rijzen.
7. Verwarm de BBQ op de hoogste stand met een pizzasteen daarin. Dat duurt minstens 30 minuten.
8. Druk gaatjes met je vinger in het deeg en verdeel er olijfolie over en bestrooi met grof gemalen zeezout en de rozemarijn. Druk wat zongedroogde tomaten in het deeg.
9. Schuif de foccacia voorzichtig vanaf de plank op de pizzasteen. Bak in de oven op de maximale stand in circa 7-8 minuten gaar.
10. Maak zo vervolgens nog een foccacia.