

Focaccia met olijven en zongedroogde tomaat

Aantal personen: 4

Tijd: voorbereidingstijd: 20 min

Hoewel de broodbakmachine jaren terug een stevige opmars maakte, zijn er veel mensen die waarschijnlijk denken: brood bakken, dat laat ik liever over aan de bakker. Scheelt zeeën van tijd. Maar er bestaat ook zoiets als 'een beetje van de bakker (of super) en een beetje van jezelf.' Een naturel focacciabrood kleeft je zelf aan met wat lekkere ingrediënten. Even afbakken en de eerste hap altijd met gesloten ogen nemen. Dan denk je dat Italiaanse terrasje, omringd door olijfbomen, er zo bij.

Bereidingswijze

1. Verwarm eerst de oven voor op 180°C. De bereiding van je focaccia vergt niet veel tijd. Hoe sneller de oven warm is, des te sneller het op tafel staat.
2. Leg de focaccia in zijn geheel op een bakplaat met bakpapier.
3. Verdeel de zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en olijven over het brood en bedruppel met wat olie. Hier kun je mooi de olie van de zongedroogde tomaatjes voor gebruiken.
4. Verdeel de geraspte Parrano over het brood en bak de focaccia 10 tot 15 minuten af in de oven tot de kaas is gesmolten. Hier speelt vooral persoonlijke voorkeur een belangrijke rol. Wil je je focaccia een beetje zacht houden, kijk dan bij 10 minuten of je tevreden bent. Voor een knapperig broodje laat je de oven uiteraard wat langer aan staan.
5. Neem de focaccia voorzichtig uit de oven en laat even een paar minuten afkoelen. Dat snijdt wat makkelijker.
6. Nadat je de focaccia in grove stukken hebt gesneden, verdeel je de rucola erover en nog een handje geraspte kaas. Daarna direct serveren én heerlijk van genieten!

Tip: Zet je de focaccia in als een volledige maaltijd (eventueel in combinatie met een soepje)? Dan kun je het Italiaanse platbrood extra aankleden met bijvoorbeeld tonijn uit blik, gerookte forel of zalm of gerookte kip. Dat kun je er zowel voor als na het bereiden in de oven opleggen.

Buon appetito!



Ingrediënten

- 100 gram Parrano Rasp
- 1 afbakfocaccia (naturel)
- 10 zongedroogde tomaatjes in olie, grof gehakt
- 1 eetlepel pijnboompitten, geroosterd
- 50 gram zwarte olijven, in ringetjes
- 25 gram rucola