

Focaccia met zongedroogde tomaten



Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 11 gram instant gist
- 10 gram zeezout
- 10 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
of 20 gram SteviJa Kristal[®]
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- 200 ml melk
- 1 eetlepel pesto (optioneel)
- 1 ei
- 100 ml olijfolie
- 100 gram zongedroogde tomaten, grof gehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels zeezout
- 2 eetlepels rozemarijn (gedroogd)

Twee ingevette springvormen (circa 24 cm)

Bereiding

Meng bloem, gist, zout, Zoetpoeder of Kristal en de Italiaanse kruiden in een kom. Voeg daarna melk, pesto, ei en olijfolie toe.

Kneed gedurende 15 minuten, dek het deeg af en laat het één uur rusten. Sla het deeg goed in en meng de tomaten door het deeg.

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en maak er twee platte "pannenkoeken" van. Leg het rond gevormde deeg in de springvormen en laat het rijzen tot het volume verdubbeld is. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk het deeg met wat olijfolie en maak met de vingers kuiltjes tot bijna op de bodem. Bestrooi het deeg met wat zeezout en rozemarijn.

Bak de broden goudbruin in 30 minuten op 180 graden.

Tip: Focaccia barst van de zonnige smaken en past uitstekend bij een mediterrane maaltijd. Ook lekker met wat kruidenboter en een frisse salade.