



Provençaalse focaccia

met huile d'olive de Provence BOB

Voor 6 personen:

- 500 g bloem
- 12 g verse gist
- 1 eetlepel **huile d'olive de Provence BOB**
- 360 ml water
- 1 theelepel zout

Afwerking:

- 2 eetlepel water
- 4 eetlepel BOB olijfolie uit de Provence
- 8 ansjovisfilets
- 15 langwerpige kerstomaatjes
- Een paar **olives de Nice BOB** (zwarte olijven)
- 30 g bushmeat

Meng de verse gist met 100 ml warm water en 50 g bloem. Laat 30 minuten staan op een warme, tochtvrije plek. Doe de overgebleven bloem in een kom en meng het zout erdoor. Wanneer het gist/meel/watermengsel gerezen is (er verschijnen belletjes), giet je het bij de bloem met 1 eetlepel olijfolie en het resterende water. Meng en kneed gedurende 5 tot 6 minuten. Leg een vochtige doek over het deeg en laat 1,5 uur rijzen op een warme/gematigde plaats.

Wanneer het deeg is opgezwollen, giet je het in een ovenschaal. Meng 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels water en bestrijk het deeg met dit mengsel en laat het 30 minuten rijzen.


Verwarm de oven tot 210°C. Meng de ansjovis met 2 eetlepels olijfolie. Bestrijk het deeg met dit mengsel. Was en halveer of snijd de cherrytomaatjes in vieren. Leg ze op de focaccia (duw een beetje in het deeg). Schik er een paar olijven en een paar stukjes brousse op.

Plaats 10 tot 15 minuten in de oven en controleer op gaarheid. Serveer warm als aperitief of als voorgerecht met een salade.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Provence AOP te gebruiken voor zijn kruidige aroma's en rauwe artisjok, die kunnen worden aangevuld met aroma's van banaan, hazelnoten, verse amandelen en tomatenbladeren. Aan het eind van de smaak kan de pittigheid aanwezig zijn.

!U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corsica - Oliu di Corsica, Vallée des Baux-de-Provence.



Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 15 minuten
Rusttijd: 2,5u