



© Céline de Cérou pour France Olive

zoete focaccia met perziken

en frambozen, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB

Voor 6 personen:

Voor het deeg:

- 500 g bloem T55
- 370 ml water
- 6 g gedroogde bakkersgist
- 50 g blonde suiker
- 10 g zout
- 3 eetlepels **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB**
- 1 theelepel vanille-extract of citroenschil (optioneel)

Vulling:

- 2 à 3 rijpe perziken
- 100 g verse of diepgevroren frambozen
- 2 à 3 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence BOB**

Optioneel: enkele blaadjes verse rozemarijn of basilicum

Afwerking:

- Honing of agavesiroop
- Een vleugje fleur de sel



Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 20 minuten

Rusttijd: 3 uur en 30 minuten

Bereid het zoete focacciadeeg voor:

Meng de bloem, suiker, zout en gist in een grote kom. Voeg het water op kamertemperatuur, de olijfolie Huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence AOP (BOB) en de vanille of citroenschil toe. Kneed tot een kleverig deeg ontstaat. Laat het deeg 2 uur rijzen tot het in volume verdrievoudigd is.

Giet het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Verdeel het mengsel over een met bakpapier beklede bakvorm. Giet een scheutje olijfolie erover en maak met uw vingers kuiltjes.

Voor de vruchtenvulling: snijd de perziken in dunne plakjes. Verdeel de stukjes perzik en de frambozen over het oppervlak (u kunt de frambozen ook 5 minuten voor het einde van het bakken toevoegen, zodat ze nog net gaar worden). Bestrooi met bruine suiker, voeg 2 eetlepels olijfolie, een beetje water en eventueel enkele blaadjes rozemarijn toe.

Laat het deeg nogmaals 1,5 uur rijzen bij kamertemperatuur.

Bak 20 tot 25 minuten op 200 °C (eventueel 3 minuten onder de grill afbakken). Bestrijk na het bakken met een dun laagje honing of agavesiroop en bestrooi met fleur de sel en verse basilicum.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van de Vallée des Baux-de-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van vers gesneden gras, appel, amandelpit, rauwe artisjok, verse hazelnoot of tomatenblad.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Provence, Haute-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

