



Focaccia-brood

Ingrediënten

700 gram speltmeel

500 ml water

30 gram verse of 12 gram gedroogde gist

7 eetlepels olijfolie

Peper en 1/2 eetl zout, 3 takjes roosmarijn, nootmuskaat, 1 tl grof zeezout, evt andere tuinkruiden gedroogd toevoegen of oude kaas

Bereiden

- Maak een brooddeeg van de speltmeel, water en de gist en de 4 eetl olijfolie.
- Voeg 1/2 eetl zout toe, en kneed nog 10 min door, laat het 1 uur rijzen.
- Rol het deeg niet te dun 1 cm ongeveer uit en leg het op bakpapier, laat het nog 30 min na rijzen.
- Verwarm de oven op 210 graden.
- Smeer het deeg in met de rest van de olie (mag meer naar smaak). Bestrooi met de roosmarijn takjes, grof zeezout en naar keuze de andere kruiden.
- Druk met de vingers licht kuiltjes in het deeg en bak het af in 15 min
- Laat het afkoelen.