

Foccacia met geroosterde paprika, artisjokken en olijven

Ingrediënten:

350 gr. Koud water
30 gr. Gist
500 gr. Witte bloem
10 gr. Zout
2 eetlepels Olijfolie
1 eetlepel Gedroogde oregano
1 koffielepel Suiker
150 gr Geroosterde paprika, uitgelekt
150 gr. Artisjokharten op olie, uitgelekt
75 gr. Groene olijven, grof gesneden

Bereiding:

Voeg water, gist, bloem, olijfolie, oregano in de mengbeker, in deze volgorde.
Stel in: 3 min/ deksel dicht/ kneedstand (korenhalm)

Na 1 minuut suiker en zout toevoegen.

Je mag het proces onderbreken om de vastheid van het deeg na te kijken en eventueel water of bloem toe te voegen.

Daarna terug: deksel dicht/ korenhalm instellen.
De Thermomix werkt de resterende tijd verder af.

Als het deeg klaar is, het op een lichtjes met olie besmeerde plank leggen en uitrollen tot een rechthoek van 30 cm op 20 cm.

Verdeel het deegstuk denkbeeldig in drie.

Beleg het middelste gedeelte met de helft van de paprika's, de artisjokharten en de olijven.

Voeg het linkse deel over het middelste dicht.

Beleg dit nu met de rest van de vulling.

Vouw het rechtse gedeelte dicht en druk goed aan.

Bestrijk het deeg met olijfolie.

Besrooi met grof zeezout.

Verdeel rozemarijnnaaldjes en salieblaadjes over het deeg en druk goed aan.

Laat rijzen in oven van 50°C totdat het volume verdubbeld is.

Bak af in oven van 200°C/ 35 min.

