

FOUGASSEDEEG



Vorbereiding : 15 + 1 uur 30 - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 2

- 250 g meel tarwebloem - 50 ml olie - 5 g zout - 150 ml water - 6 g verse bakkersgist

1. Los de gist met behulp van een vork op in het water. Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het meel, het zout, de olie en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. Stel de machine in werking en laat haar kneden totdat u een soepel deeg heeft (ca. 1 minuut).
4. Leg het deeg in een met olie ingevette schotel. Dek af met plastic folie. Laat gedurende 1 uur rusten.
5. Sla het deeg voorzichtig twee keer om en dek het af met plastic folie of met een vochtige theedoek. Laat 30 minuten rusten.
6. Verwarm in die tijd de oven voor op 240°C (th. 8).
7. Neem het deeg voorzichtig uit de schotel. Leg het op de met vetvrij papier bedekte braadslede. Let op dat u de luchtbelletjes niet uit het deeg drukt.
8. Spreid het deeg ruwweg uit en druk het voorzichtig plat met uw vingertoppen.
9. Bak de focaccia ca. 15 minuten in de oven. Lauw of koud serveren.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■