

Glutenvrije Focaccia

Ingrediënten

- 20 g olijfolie
- 50 g amandelmeel
- 200 g maïzena (zetmeel)
- 250 g glutenvrije witte bloem
- 1 zakje droge gist (11 g)
- 2 tl fijn zout
- 340 g water
- Olijven zonder pit, *gehalveerd*
- Cocktail tomaatjes, *gehalveerd*
- Italiaanse kruiden
- Verse rozemarijn
- Grof zeezout

Bereiding

1. Plaats een bakpapier op een bakplaat.
2. Doe het amandelmeel, maïzena, glutenvrije witte bloem, zout, water en olijfolie in de MB.
3. Mix **15 sec / snel 6**.
4. Voeg de gist en Italiaanse kruiden toe en kneed **2 min / deeg**.
5. Stort het deeg (vrij vloeiend deeg) op de bakplaat en smeer uit met een geoliede spatel.
6. Laat 30 min rijzen op een warme plaats.
7. Doe wat olijfolie aan de vingertoppen en maak kleine kuiltjes in het deeg.
8. Verdeel de olijven en de tomaatjes over het deeg en druk deze een beetje aan.
9. Besprenkel het deeg met wat olijfolie, rozemarijn en grof zeezout.
10. Laat het deeg 30 min rijzen in een oven op 35 °C.
11. Verhoog na een half uur de oventemperatuur naar 220 °C .
12. Bak 30 min tot goudbruin.
13. Haal het brood uit de oven en laat even afkoelen, trek of snij het brood in stukken en dien op.
14. Zowel warm als koud lekker!

Tip

Dek het brood af met aluminiumfolie als het deeg vroegtijdig donker wordt.