



Elvea, een feest uit Italië

Focaccia met kerstomaatjes en olijven



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-----------|--|
| 200 g | ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro) |
| 275 g | bloem |
| | fleur de sel |
| 4 g | droge gist |
| eetlepels | olijfolie |
| 17 cl | lauw water |
| 8 | gezouten ansjovisfilets |
| 70 g | zwarte olijven |
| takjes | rozemarijn |
| | peper |

Bereiding

Meng de bloem met een snufje zout en de gedroogde gist.

Doe hier 3 eetlepels olijfolie bij en meng.

Voeg nu het water toe en kneed tot een soepel deeg.

Laat 1 uur rijzen op een warme plaats.

Kneed het deeg opnieuw door en rol het uit op een bakplaat.

Laat nogmaals 20 minuten rijzen.

Druk kuiltjes in het deeg en beleg met de ansjovisfilets, gehalveerde tomaatjes en olijven.

Bestrooi met geritste rozemarijn en kruid met peper van de molen.

Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C.

Bak de focaccia 12 minuten.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

