

Focaccia met baba-aartappels en geroosterde knoffel



Genoeg vir: 4-6

Bereidingstyd: 40 minute, plus rystyd

Bak: 40 minute

Oondtemperatuur: 220 °C

- 500g (900ml) witbroodmeel
- 10g droë kitsgis
- 20ml suiker
- 10ml growwesout

Vulsel

- 50 ml ekstrasuiwer olyfolie
- 250 g halfgaar baba-aartappels, middeldeer gesny
- 12 huisies knoffel, geskil
- 80 g chorizo-wors
- 80 g chèvre (bokmelkkaas)
- takkies vars roosmaryn
- 30 g vars roket

1 Sit die meel in 'n groot bak. Meng die gis, suiker en 30ml meel met 125ml warm water in 'n klein bakkie.

2 Maak 'n holte in die middel van die meel in die bak. Voeg die vloeistofmengsel by en werk die meel geleidelik van die

rande van die holte af in terwyl jy geleidelik nog 250ml warm water byvoeg.

3 Keer op 'n liggies meelbestrooide oppervlak uit en voeg die sout by. Knie vir 10 minute, of gebruik die deeghaak van 'n voedselverwerker en knie tot 'n gladde, soepel deeg. Sit die deeg in 'n liggies gesmeerde bak en bedek dit met 'n klam vadoek. Laat dit eenkant rys tot dubbel die grootte.

4 Knie weer goed en laat dan vir vyf minute rus. Strooi 'n dun laag meel in 'n bakplaat. Druk die deeg met jou handpalms in die plaat vas. Laat dit vir 10 minute rys terwyl jy die vulsel berei.

5 Vulsel Laat die deeg effens rys en drup dan olyfolie oor. Druk jou vingers in die deeg sodat daar oral op die oppervlak kepe is.

6 Pak die aartappels, knoffelhuisies, chorizo, kaas en roosmaryn op die deeg. Strooi growwesout oor en bak vir 10 minute. Verminder die oondhitte na 180 °C en bak vir nog 20 tot 30 minute tot deurgaar. Sit voor met roketblare bo-oor en geniet dit saam met nog olyfolie of ongesoute botter.