

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

100 minuten

Benodigdheden

Oven

Stoomoven

Keukenmachine

Ingrediënten Deeg

- 1 kg. Witte (patent) bloem
- 2 zakjes Gedroogde gist
- 2 el. Olijfolie
- 600 ml. Lauwwarm water
- 1 volle eetlepel zout

Ingrediënten Rucola pesto

- 1 handje/pluk Rucola
- 2 takjes Basilicum blaadjes
- 2 el. Cashewnoten
- 2 el. Olijfolie
- 25 gr. Parmezaanse kaas
- Peper en zout

Ingrediënten Topping/garnering

- Rode en gele paprika
- Zwarte en groene olijven
- Cherry tomaatjes
- Salie blaadjes
- Rozemarijn
- Bieslook
- Peterselie
- Groene asperges
- Olijfolie

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine met de deeghaak en laat het deeg ca. 10 minuten kneden tot een glad deeg.
2. Bol het deeg nog even met de hand strak op en leg het deeg terug in de mengkom.
3. Zet de mengkom 30 minuten in de oven op de 'deegrijpsstand' 37°C.
4. Bekleed een ovenbakplaat met een vel bakpapier en sprenkel hier wat olijfolie overheen.
5. Leg de deegbol op het bakpapier en laat het deeg nogmaals 30 minuten rijzen op 37°C.
6. Spreid na het deegrijpsproces – met in geoliede – handen het deeg naar de hoeken van de bakplaat.
7. Maak een 'schilderij' van de verschillende groenten bovenop de focaccia. Bestrooi met nog wat extra zeezout. Wees creatief maar stijlvol.
8. Verwarm een oven voor op 'onder- en bovenwarmte' 220°C.
9. Schuif het brood op het onderste niveau in de oven.
10. Selecteer de toevoeging 'Crisp Finish' voor een extra krokant eindresultaat en bak het brood – met stoomstand 'gemiddeld' – af in ca. 20-25 minuten.
11. Maak de rucola pesto door alle ingrediënten met de maalbeker fijn te hakken. Als de pesto te droog is, voeg dan wat extra olijfolie toe.

TIP

Gebruik eventueel de 'gerechten' stand in de oven en zoek de betreffende automatische broodbakstand op en laat de oven – waar mogelijk m.b.v. de interne camera – het bakproces overnemen.