

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Stoomoven
Oven

Ingrediënten Rode bieten salade

- 2-4 rode bieten
- 1 pluk rucola
- 1 bol Burrata
- 1 el balsamico glaze/siroop
- 1 el olijfolie
- 4 el hazelnoten
- peper en zout naar smaak
- olijfolie extra, naar smaak

Ingrediënten Foccacia

- 1 kg witte (patent) bloem
- 2 zakjes gedroogde gist
- 2 el olijfolie
- 600 ml lauwwarm water
- 1 el zout
- 2-3 takjes rozemarijn

Bereidingswijze

Geroosterde bieten

1. Verwarm de oven voor op hetelucht, 22°C.
2. Beleg een ovenplaat met bakpapier en leg daar de bietenblokjes op.
3. Besprenkel ze met olijfolie, peper en zout en schuif ze in de oven.
4. Bak de blokjes zacht in ca. 20-25 minuten.
5. Bak de hazelnoten in een pan met een klein scheutje olijfolie totdat ze lichtbruin zijn. Laat ze een beetje afkoelen en hak ze fijn.
6. Verdeel de geroosterde bietenblokjes over een schaal en verdeel daar 'plukjes' Burrata overheen.
7. Garneer met de rucola, hazelnoten, olijfolie en de balsamico.

Foccacia

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine 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 'deeg rijstand' 38 graden.
4. Bekleed een oven bakplaat 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 38°C.
6. Start nu – tijdens het rijproces van de foccacia – met de geroosterde bieten.
7. Spreid na het rijproces met in-geoliede handen het deeg naar de hoeken van de bakplaat.
8. Maak kuiltjes met je vingertoppen en sprenkel er eventueel nog wat extra olijfolie en (grof) zeezout overheen.
9. Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en sprenkel de rozemarijn ook over de foccacia.
10. Verwarm een oven voor op onder – en bovenwarmte 220°C.
11. Bak het brood op het onderste niveau & met stoomstand 'gemiddeld' (60%) af in ca. 20-25 minuten.