

FOCCACIA-ACHTIGE PIZZA

"Ik heb weleens van die dagen dat ik niet zo'n zin heb om een hele maaltijd in elkaar te boksen. Màr dat ik eigenlijk toch de rest van het gezin iets lekkers wil serveren. Meestal maak ik dan een lekkere soep met dit brood erbij... àltijd een succes! Ik serveerde het onlangs aan collega's tijdens een personeelsvergadering. Er bleef nadien geen kruimeltje meer over."



INGREDIENTEN

- 600 gram witte bloem (half volkoren gaat ook)
- 225 ml melk
- 42 gram verse gist (dat is exact een blokje verse gist)
- 2 eitjes
- 50 gram suiker
- 10 gram zout
- 80 gram boter
- oregano

* optioneel in het brooddeeg toevoegen: gedroogde olijven in kleine ringetjes, pijpajuintjes, gedroogde tomaten in kleine stukjes, uitgebakken spekjes, ...)

- rozemarijntakjes
- 2 verse tomaten
- Parmegianno (of een andere kaas, ik maakte het ook al eens met Emmentaler; ook dat ging prima)

WERKWIJZE

- Stap 1:** Meng de bovenste ingrediënten tot een mooi elastisch brooddeeg met 1 eitje. Als het te hard kleeft, nog wat extra bloem bijvoegen.
- Stap 2:** Deeg goed plat uitrollen. Deze hoeveelheid is voldoende om een volledige bakplaat te bedekken. Laat nog wel wat ruimte over aan de randen, want door de gist gaat het nog wel rijzen (ongeveer 1u laten rijzen).
- Stap 3:** Het tweede eitje loskloppen. Dit gaat beter als je een klein beetje zout toevoegt aan het eitje. En daarmee bestrijk je dan je mooi gerezen brood.
- Stap 4:** Bovenop garneren met dunne schuifjes tomaat, takjes rozemarijn en afwerken met geraspte kaas (naar keuze).
- Stap 5:** In een voorverwarmde oven op 200°C 20 minuten afbakken.