



Focaccia

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 50 Mins
Stuks	1
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met blauwe aardappelen en olijven

Aardappelen

300 g blauwe aardappelen
(bijv. St. Galler)

Deeg

500 g bloem
1½ tl zout
½ blokje gist (ca. 20 g)
300 ml water
100 g ontpitte olijven
2 takjes rozemarijn, gehakt
olijfolie voor het invetten

Beleg

4 el water
4 el olijfolie
1 knoflookteen, geperst

Vormen

olijfolie voor het invetten
kleine hoeveelheid fleur de sel





Aardappelen

De aardappelen wassen en ze 25 minuten op een geperforeerde roestvrijstalen plaat met de functie Stomen laten garen op 100 °C.

De aardappelen laten afkoelen. Pellen en in ca. 5 mm grote blokjes snijden.

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, glad deeg kneden. De aardappelblokjes toevoegen en zorgvuldig door het deeg kneden. Van het deeg een bol vormen. Het deeg in een kom op de bodem van de ovenruimte plaatsen en met de functie Profi-bakken (32 °C) 1 uur laten rijzen tot het deeg in grootte is verdubbeld.

Beleg

Alle ingrediënten goed met elkaar mengen.

Vormen

De bakplaat royaal met olijfolie invetten. Het deeg op de bakplaat leggen en met de hand platdrukken tot de massa ca. 1 cm dik is. Het beleg over het deeg verdelen en met de vingers kuiltjes in het deeg prikken. Een kleine hoeveelheid fleur de sel eroverheen strooien en gedurende 30 minuten laten rijzen.

Bakken

Verwarm de ovenruimte met Profi-bakken Brood voor op 210 °C.

De focaccia op het middelste niveau gedurende 25 minuten bakken.

De focaccia op een rooster laten afkoelen.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

Gerecht eruit nemen en bereiden. Ovendeur open laten om oven af te koelen.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Vorm het deeg en bak het nadat het nogmaals is gerezen.

Ovenruimte tot 210 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Profi-bakken rustiek 210 °C gedurende 25 Mins





Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Bakplaat

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

