

# recepten



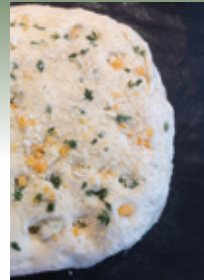
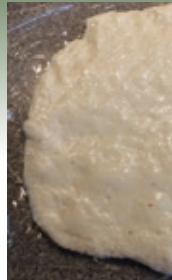
Deze keer een recept van collega bakinstructrice Dianne Schnejderberg: heerlijke focaccia. Mensen die naar de NCV-dag in Vianen zijn geweest, hebben het brood misschien wel geproefd in de bakstand.

Reacties, vragen en foto's zie ik weer graag in mijn mailbox verschijnen: [bakadvies@glutenvrij.nl](mailto:bakadvies@glutenvrij.nl)

#### TEKST EN FOTO'S

Jeandrine Kastelein  
Zie ook [glutenvrij.nl/recepten](http://glutenvrij.nl/recepten)

## Focaccia met kaas en rucola



### Ingrediënten

500 gram glutenvrije witte broodmix (bv. Twello's wit)

11 gram droge gist of 20 gram verse gist

1/2 Theelepel zout (als het niet in de broodmix zit)

1/2 Theelepel suiker

450 ml lauw water

1,5 eetlepel olijfolie

80 gram geraspte Parmezaanse kaas

80-100 gram fontina, cheddar of andere goede smeltkaas geraspt

50-75 gram verkruidde zachte gorgonzola

1 - 2 handjevol rucola

1/2 - 1 handje vol marjolein, alleen de blaadjes

Zout en versgemalen peper

Olijfolie

Naar keuze salie of tijmblaadjes en evt. wat zoutvlokken

### Benodigheden

Springvorm van 24-26 cm doorsnede

Mixer met deeghaken

De oven voorverwarmen op 50 graden.

Zodra je het brood in de oven doet om te rijzen, terugdraaien tot 35 graden

Heb je een rijstand in de oven, gebruik dan de rijstand.

Zet altijd een schaalje water in de oven.

Meng de broodmix en de gist in een kom. Meng dit zorgvuldig door elkaar.

Voeg het zout en de suiker toe.

Schenk het water en de olie erbij en kneed alles met de mixer met deeghaken 5 minuten goed door tot een soepel deeg.

Schep de helft van het deeg in de springvorm en duw het uit tot het overall ongeveer even dik is. Doe er 3 flinke scheuten olijfolie op en wrijf deze in het deeg.

Strooi er vervolgens al je kaas, rucola, marjolein, zout en peper overheen.

Duw alles met je vingers goed in het deeg.

Pak het overige deeg met vochtige/natte handen vast zodat het niet aan je handen plakt, of duw het plat op een stuk plasticfolie en kiep het op z'n kop boven op de rest in het bakblik.

Vouw het deeg over het deeg in de springvorm en druk de randen stevig op elkaar om het goed dicht te maken.

Doe er wat olijfolie over heen en strooi er nog wat kruiden overheen en de salie, of tijm en wat zoutvlokken.

Schuif het brood in het midden van de oven en draai terug tot 35 graden. Laat het brood ca 30 minuten rijzen (tot het zichtbaar gerezen is).

Zet dan de temperatuur naar 180 graden hete lucht en bak het brood af in ongeveer 25-30 minuten.

Voor vragen mag u mailen naar: [nb.dianne.schnejderberg@glutenvrij.nl](mailto:nb.dianne.schnejderberg@glutenvrij.nl)

Ik heb dit focacciabrood ook zelf gebakken maar dan los op de bakplaat zoals op de foto's te zien is.

Om het brood in vorm te houden heb ik 20 gram fiberhusk toegevoegd aan de broodmix. Dan wel ca 10 minuten mixen om het deeg de tijd te geven om al het vocht goed op te nemen.