# Aardappelfocaccia

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|---|---|
| Bereiding | 45 Mins |
| Rusttijd | 1 Hrs |
| Gaartijd | 19 Mins |
| Porties | 6 |
| Apparaat | Combair SE vanaf 2015 |

## aardappelen

300 g aardappelen, bloemig

De aardappelen schillen en in ca. 1 cm grote blokjes snijden. De aardappelblokjes in zout water koken tot deze zacht zijn. Laten afkoelen.

## Gistdeeg

500 g bloem

300 ml water

21 g gist, vers

15 g zout

50 g olijfolie

Voor het deeg bloem, water en gist in een kom doen en met behulp van de keukenmachine gedurende 6 minuten op de laagste stand mengen. Zout toevoegen en gedurende 4 minuten verder mengen. Het deeg na afloop van deze tijd 3 minuten in de hoogste stand kneden tot het deeg soepel en elastisch is. Tenslotte de afgekoelde aardappelblokjes toevoegen en tot een homogeen deeg kneden.

Het deeg één uur lang in de kom laten rijzen tot het dubbele volume.

## Focaccia

De bakplaat met olijfolie invetten, het deeg op de bakplaat leggen en uittrekken tot de bakplaat volledig bedekt is.

5 g fleur de sel

5 takjes rozemarijn

½ knoflookteen

30 ml olijfolie

30 ml water

De rozemarijnnaalden van de takjes plukken. De knoflook schillen, in stukjes snijden en samen met de fleur de sel, de rozemarijnnaalden, het water en de olijfolie met behulp van de staafmixer pureren. De helft van het mengsel over het deeg gieten. Met de vingertoppen in het deeg drukken, zodat de typische focacciastructuur ontstaat. De rest van het mengsel eroverheen gieten en nogmaals gaten in het deeg drukken. Het deeg bij kamertemperatuur gedurende ca. 30 minuten laten rijzen.

**Ovenruimte tot 200 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen**

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

**Put the pastry in**

**PizzaPlus 200 °C gedurende 19 Mins**

## Tips

Indien aanwezig kan voor het rijzen ook de bedrijfsmodus «Laten rijzen» worden gebruikt.

## Accessoires

Bakplaat

## Aanvullende informatie

| | |
|---|---|
| Gecreëerd op | 11.12.2019 |