# Walnootfocaccia

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|---|---|
| Bereiding | 45 Mins |
| Rusttijd | 2 Hrs 30 Mins |
| Gaartijd | 15 Mins |
| Porties | 6 |
| Apparaat | Combair SE vanaf 2015 |

## Gistdeeg

500 g halfwitte bloem

10 g suiker

15 g gist

150 g yoghurt

250 ml water

De bloem, de suiker, de gist, de yoghurt en het water in de kom van de keukenmachine doen en op niveau 1 gedurende 15 minuten mixen.

10 g zout

3 el olijfolie

Zout toevoegen en gedurende 2 minuten op het hoogste niveau kneden. Tenslotte de olie toevoegen en nogmaals gedurende 3 minuten op het hoogste niveau kneden.

Het deeg gedurende 2 uur afgedekt in de kom laten rijzen.

## Honingnoten

50 g honing

50 g water

100 g walnoten

1 snufje kurkuma, gemalen

1 snufje cayennepeper, gemalen

1 snufje peper, uit de molen

1 snufje fleur de sel

De honing en het water in een grote pan verhitten. Zodra de honing vloeibaar is, de kruiden en de noten toevoegen en alles goed mengen. Al roerend laten koken tot de honing karamelliseert en het water volledig verdampt is.

De noten zodanig over een vel bakpapier verdelen dat deze elkaar niet aanraken en vervolgens laten drogen. Fleur de sel eroverheen strooien.

## Focaccia

3 el olijfolie

2 el water

kleine hoeveelheid fleur de sel

2 eetlepels olijfolie met het water mengen. De bakplaat met 1 eetlepel olijfolie invetten, het deeg erop leggen en vervolgens de helft van het olie-/watermengsel over het deeg verdelen. Het deeg met de handen voorzichtig uitdrukken, zodat de focaccia ca. 2 cm dik is.

De focaccia bij kamertemperatuur gedurende ca. 30 minuten laten rijzen.

**Ovenruimte tot 210 °C op Top/bottom heat damp (voor)verwarmen**

De rest van het olie-/watermengsel over het deeg verdelen. De gekaramelliseerde walnoten goed in het deeg drukken. Naar wens met fleur de sel bestrooien.

De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

**Put the food in**

**Top/bottom heat damp 210 °C gedurende 15 Mins**

1 el olijfolie

De focaccia nog warm met de olijfolie bestrijken, zodat deze mooi glanst.

## Tips

Voor dit recept kunnen ook gekochte honingnoten of gezoute noten worden gebruikt.

## Accessoires

Bakplaat

## Aanvullende informatie

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