

Focaccia met knoflook en rozemarijn

Voor 1 brood

- 400 g witbroodmeel, plus extra voor het bestuiven
- 100 g fijngemalen griesmeel
- 10 g gist
- 10 g zout
- 5 g suiker
- Een scheut extra vergine olijfolie en extra om te besprenkelen.
- 300 ml lauw water
- wat takjes rozemarijn
- 1 bolletje knoflook
- Grof zeezout om te bestrooien

1. Doe alle ingrediënten, behalve de rozemarijn en knoflook, in de Mum keukenmachine met de deeghaak. Kneed vijf minuten op stand 3.

2. Verwarm de combi stoomoven voor op de deegrijpsstand, 38°C. Rol het deel uit tot 2 cm dikte en leg het in een ingevette ovenpan. Laat het 30 minuten rijzen.

3. Haal de rozemarijn van de takjes en hak grof. Pel de knoflook en hak deze middelfijn. Haal de ovenschaal uit de oven. Verwarm de oven nu voor op 220°C met geringe stoomtoevoeging. Maak kuiltjes in het deeg met de toppen van je vingers. Besprenkel het rijkelijk met olijfolie, rozemarijn en knoflook. Strooi er tot slot wat grof zeezout overheen.

4. Plaats het deeg in de oven en bak het in 25 goudbruin. Laat het brood 10 minuten afkoelen als het uit de oven komt. Serveer met olijfolie of crème van cannellini-bonen:

Ingrediënten: cannellini crème	Bereidingswijze
250 g cannellini bonen (uitgelekt gewicht,	<ul style="list-style-type: none">• Spoel de bonen met koud water in een vergiet en laat goed uitlekken• Hak de knoflook, de chilipeper en de peterselie grof.• Doe de bonen, knoflook, chilipeper en peterselie in de keukenmachine. Voeg de rasp en het sap van de citroen en wat peper en zout toe.• Draai de massa tot een gladde puree giet de olie er al draaiend in een straaltje bij.• Proef en breng op smaak met zout, peper en citroensap.• Haal de blaadjes van de takjes munt, leg ze op elkaar en rol ze op. Snijd ze in dunne reepjes (chiffonade)
1 klein blik)	
½ teen knoflook	
½ chilipeper	
3 takjes bladpeterselie	
1 citroen	
5 takjes munt	
150 ml extra virgine olijfolie	