

Tapas Focacciabrood met zwarte olijven

Aantal personen: 10

500 gram volkorenbloem

1,5 zakje gist

4 gram Tagatessa

360 milliliter lauwarm water

10 gram zout

30 gram gesneden verse kruiden

2 eetlepels gedroogde provençaalse kruiden

Geraspte Parmezaanse kaas light.

20 zwarte olijven

Los de gist en de Tagatessa (zoetstof) op in het lauwarme water. Doe de bloem, het zout en de gedroogde kruiden in de kneedmachine (of kneed met de hand) en voeg langzaam, terwijl de machine draait, het gistmengsel toe. Stevig doorkneden gedurende 2 minuten. De bovenkant met wat bloem bestuiven en maak er een kerf in. Met een doek afdekken en het deeg 35 minuten laten rijzen op een warme plek. Hak de verse kruiden fijn en voeg deze na de eerste rijst beurt toe. Kneed het deeg goed door. Bestrooi een bakplaat met bakmatje (bakpapier) met bloem. Rol hier met behulp van een deegroller het deeg uit tot een dikte van maximaal 1 centimeter. Duw hier en daar met de vingers 20 holletjes in het brood en duw hierin de zwarte olijven. laat het vervolgens nog eens 45 minuten afgedekt rijzen op de bakplaat. Bestrooi hierna het deeg met de Parmezaanse kaas.

Bak daarna het brood in de oven op 210 graden in circa 15/20 minuten goudbruin. Snijd het brood in repen van circa 2 centimeter. Serveer de repen met dipsaus.

