



Focaccia met Nutella®



Kerstmis zit vol verrassingen

Buiten is het winter en in de keuken komt de geur van warm brood je tegemoet. Mis je nog iets? Geen zorgen, want je hebt Nutella®. Snij de focaccia aan en smeer de Nutella® erop. Klinkt dat niet smakelijk? Een traditioneel Italiaans hartig recept getransformeerd in een zoete gevulde versie!

Ingrediënten

- 150 g Nutella®
- Voor het deeg
- 500 g bloem
- 12 g verse gist
- 12 g kristalsuiker
- 260 ml water
- 70 g extra vergine olijfolie
- 12 g zout
- Om te versieren
- Een beetje extra vergine olijfolie
- glazuursuiker





Stap 1

- Meng in een kom de olijfolie, het warme water, de verse gist en de suiker.
- Laat een paar minuten staan.



Stap 2

- Maak op een houten snijplank een bergje van de bloem.
- Giet het vocht bij tot de bloem het absorbeert en voeg het zout toe.



Stap 3

- Knead het deeg en leg het in een kom die is afgedekt met een plasticfolie.
- Laat het 2 uur rijzen bij kamertemperatuur.





Stap 4

- Verdeel het deeg in 10 porties van elk 80 g om kleine focaccia's te vormen.
- Leg ze op een bakplaat.
- Dek ze nogmaals af en laat ze 30 minuten rusten.



Stap 5

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Bestrijk net voor het bakken de focaccia's met water, olie en een snuifje suiker en druk als laatste het deeg in met uw vingertoppen om een paar gaten te maken.
- Plaats 20-25 minuten in de oven tot ze goudkleurig worden.



Stap 6

- Snijd de focaccia's doormidden en smeer er 15 g Nutella® tussen.

