

## FOCACCIA MET NUTELLA®



**INGREDIËNTEN: voor 4 porties**  
**2**  
**stukken focaccia per portie**



MOEI



PORT



INGR

105  
MIN

- ✓ 280 g bloem
- ✓ 6 g zout
- ✓ 32 ml olijfolie
- ✓ 8 g biergist
- ✓ 170 ml lauwe melk
- ✓ 60 g Nutella®
- ✓ Grof zout, ter versiering



## STAP 1

Los de gist op in het warme water. Giet de bloem en het zout in een keukenrobot, voeg 15 ml olijfolie toe samen met de opgeloste gist en meng tot een glad en elastisch deeg.



## STAP 2

Rol het deeg met een deegrol uit tot het ongeveer 1,5 cm dik is. Dek af met een propere theedoek en laat het deeg ongeveer 1 uur rusten.



## STAP 3

Giet een straaltje olijfolie over de focaccia en besprenkel met wat grof zout voor het in de oven gaat. Bak de focaccia gedurende 20 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven.



## STAP 4

Verdeel de afgekoelde focaccia in 8 stukken en vul elk stuk met ongeveer 7 g Nutella®.