Brood & bakken / Italië

Zuurdesem Focaccia

Een langzaam gefermenteerde zuurdesemfocaccia: plassen olijfolie die zich in met de vingers geperste kuiltjes nestelen boven een open kruim met zwemvliezen, afgewerkt met schilferig zout en rozemarijn, waarbij de korst knettert en gekarameliseerd is op de bodem.

Tijd 1440 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Broodmeel
- ☐ 20 delen Actieve zuurdesemstarter (100% hydratatie, 8-12 uur geleden gevoed)
- ☐ 75 delen Warm water (30–32 C)
- ☐ 8 delen Extra vergine olijfolie (in deeg)
- ☐ 2,2 delen Fijn zeezout
- ☐ 15 delen extra vergine olijfolie (voor pan en kuiltjes)
- ☐ 0,5 delen Schilferig zeezout
- ☐ 1 delen Verse rozemarijntakjes

Zo maak je het.

01 Controleer of de starter actief is: deze moet in water drijven en aangenaam zuur en gistig ruiken. Combineer warm water, starter en olijfolie in een grote kom. Voeg bloem en zout toe. Meng met een natte hand of een spatel tot er geen droge bloem meer overblijft – ongeveer 3 minuten. In tegenstelling tot commerciële gistfocaccia beweegt dit deeg langzamer en heeft het baat bij geduld. Dek af en laat 30 minuten rusten voor autolyse.

02 Voer vier sets spiraalplooien uit gedurende 2 uur: maak je hand nat, schuif hem onder het deeg, til de hele massa op en laat hem onder zichzelf vouwen. Draai de kom 90 graden en herhaal. Voer de eerste twee uur elke 30 minuten één set uit. Na de vierde set dek je het deeg af en laat je het in bulk gisten bij kamertemperatuur totdat het deeg 50-75% groter, zichtbaar bruisend en luchtig is – doorgaans nog eens 3-5 uur, afhankelijk van de kamertemperatuur en de sterkte van het zuurdesem.

03 Giet een royale hoeveelheid olijfolie (minstens 3 eetlepels) in een pan van een half vel. Doe het deeg erin en rek het voorzichtig uit naar de randen. Dek losjes af met plastic en zet een nacht (8-12 uur) in de koelkast voor een langzame, koude eindproef. Haal de volgende dag 2 uur voor het bakken uit de koelkast. Het deeg zou zich moeten hebben verspreid om het grootste deel van de pan te vullen en er gezwollen en luchtig uit te zien.

04 Sprenkel extra olijfolie royaal over het oppervlak van het deeg. Spreid je vingers wijd en druk ze stevig door het deeg naar de bodem van de pan, waardoor er diepe kuiltjes over het hele oppervlak ontstaan. Wees niet timide – druk stevig aan. Strooi verse takjes rozemarijn en schilferig zeezout. De olie zal zich in de kuiltjes verzamelen. Bak onmiddellijk op 230 C (450 F).

05 Bak op 230 C (450 F) op het onderste middelste rooster gedurende 20-25 minuten tot de bovenkant diep goudbruin is met donkere blaasjes bij de kuiltjes en de onderkant knapperig en gekaramelliseerd is. Til een hoek op met een spatel om de onderkant te controleren. Haal het onmiddellijk uit de pan en leg het op een rooster om de knapperige bodem te behouden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sourdough-focaccia