

Focaccia brood met Brugge Oud

Ingredienten:

- 200 ml lauw water
- 500 g pizzabloem
- 3 g verse gist
- 150 g Brugge Oud, geraspt
- 75 g Brugge Boter
- 1 vel boterpapier
- 3 sjalotten
- kerstomaatjes
- enkele basilicumblaadjes
- 1 tl grof zeezout of zoutvlokken

Bereiding:

1. De gist oplossen in lauw water
2. De bloem in een ruime kom kneden met de opgeloste gist, 50 g van de kaas en 25 g gesmolten boter. Dit tot een elastisch deeg kneden en zo nodig nog wat water of bloem toevoegen en dan op een tochtvrije plaats 1 uur laten rijzen tot een verdubbeling in volume.
3. De oven op 200°C voorverwarmen.
4. Een ovenschaal beleggen met boterpapier.
5. Nu het deeg enkele malen door elkaar slaan en het geheel verdelen over de ovenschaal, 2cm dikte.
6. Met de vingertoppen gaatjes duwen in het deeg.
7. Dan de rest van de kaas mengen met de sjalot, het zout en 50 g gesmolten boter.
8. Dit mengsel mooi verdelen over het deeg en gedurende 30 minuten bakken bij 200°C tot een mooie bruine kleur is bekomen.
9. Laten afkoelen en in stukken opdienen als snack met kerstomaatjes en basilicum.

Smakelijk!

4 personen

45 min

Aperitief

1,5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/focaccia-brood-met-brugge-oud>