



Hapjes
Bijgerechten
Overige

Vlechtfocaccia

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
350 milliliters water (lauw)
14 gram gist (gedroogd)
4 eetlepels olijfolie
6 eetlepels rode pesto
600 gram bloem
6 gram zout

Bereidingswijze

Doe de bloem in een kom en voeg het zout en het gist los van elkaar toe. Maak een kuiltje in de bloem en giet er het water en 2 el olijfolie in. Kneed langzaam, zo'n tiental minuten, tot een soepel deeg.

Leg het deeg in een ingevette kom en besmeer ook de bovenkant met olie. Dek de kom af met plastic folie en laat 1 uur rijzen.

Verdeel het deeg in porties en rol tot 3 gelijke strengen. Vlecht de strengen om en om en druk de uiteinde goed tegen elkaar. Besmeer de vlecht met de pesto en laat nog eens 20 minuten rijzen onder plastic folie.

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de vlecht op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 30 minuten in de oven. Bestrooi voor het serveren met de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

