

No-Knead Focaccia

Brood waar je gewoon met je vingers gaten in mag prikken. Eindelijk legaal spelen met je eten

CHAOS 3/5 · PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD	TOTAAL	NIVEAU
15 min	1–2 uur rijzen + 30–45 min narijzen in vorm + 18–25 min bakken	Medium 1 focaccia (bakvorm 20 x 30 cm)

INGREDIËNTEN

350 g	bloem typo 00
300–315 g	water lauwwarm, 35–40 °C
7 g	zout fijn
3,5 g	droge gist
14 g	olijfolie voor ín het deeg
naar smaak	extra olijfolie om royaal in te vetten en te toppen
naar smaak	grof zout en verse rozemarijn

BENODIGDHEDEN

- grote mengkom
- houten lepel of siliconen spatel
- keukenweegschaal
- bakvorm van ongeveer 20 x 30 cm
- goed passend deksel, bord of plastic folie (voor het afdekken)

> *"Het recept vraagt om een bescheiden plasje olijfolie in de bakvorm. Ik schonk met een wilde pols direct uit een volle fles. Mijn deeg verdronk en zwom de hele oven door."*
>
> — Suzan

SCAN VOOR DE ONLINE VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1 VERWARM



Zorg voor exact lauwwarm water en zet de bakvorm alvast klaar. (Verwarm de oven pas na de rijsfase voor op 220–230 °C.)

TIP Te koud water wekt je gist niet, te heet water vermoordt het. Lauwwarm (35–40 °C) is je allerbeste vriend.

2 WEEG



Weeg bloem, zout, gist en de 14 gram olijfolie secuur af en houd alles apart.

LET OP Zout direct op je gist gooien = dode gist. Houd ze strikt gescheiden tot je gaat mixen!

3 BEREID



Vet je bakvorm van ongeveer 20 bij 30 centimeter vast heel royaal in met olijfolie.

TIP Gebruik geen té grote vorm, want dan bak je een cracker. In een te kleine wordt het een ongare deegklomp. Maatje 20x30 is heilig!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4 MENG



Roer bloem, zout, gist, water en de olie met je spatel tot je geen droge bloem meer ziet. Niet kneden!

LET OP Het hoort een kletsnat, super plakkerig drama te zijn. Raak niet in paniek en voeg géén extra bloem toe, anders krijg je een gortdroge baksteen.

5 VORM



Dek de kom luchtdicht af en laat 1 tot 2 uur rijzen. Schep het deeg in je geoliede bakvorm, trek het voorzichtig iets uit, dek opnieuw af en laat 30 tot 45 minuten rusten.

TIP Dek je kom af met folie of een deksel in plaats van een theedoek! Zo voorkom je dat je deeg een hard, uitgedroogd 'huidje' krijgt.

6 BAK



Druk met flink geoliede vingers diepe kuiltjes in je deeg, sprenkel er royaal olijfolie, grof zout en rozemarijn over en bak 18 tot 25 minuten op 220–230 °C goudbruin.

LET OP Prik niet met droge vingers in het deeg, dan trek je alle luchtbellen direct stuk en plakt alles aan je hand!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7 KOEL



Laat de focaccia na het bakken een paar minuten in de vorm en wip hem er dan uit om verder af te koelen op een rooster.

LET OP Laat hem niet te lang in zijn vorm zitten. De stoom kan nergens heen, waardoor je knapperige bodem binnen tien minuten zompig is.

8 SNIJD



Snijd het afgekoelde brood in robuuste, ongelijke blokken met een goed kartelmes.

TIP Rechte lijnen zijn saai. Hoe wilder en onregelmatiger je snijdt, hoe beter het past bij je borrelplank!

9 SERVEER



Serveer de blokken heerlijk lauwwarm of bewaar ze luchtdicht voor later.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — elke plak telt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur	In een theedoek of papieren zak buiten de koelkast, zo'n 2 dagen goed. Nooit in plastic — de korst wordt direct zacht.
Koelkast	Niet aangeraden — de droge koelkastlucht maakt de zachte structuur snel taai.
Vriezer	Snijd hem vooraf in stukken, gooi in de vriezer en piep ze later even op in een hete oven voor nieuwe knapperigheid.

VARIATIES

- Tomaten-twister: druk wat gehalveerde cherrytomaatjes en kleine schijfjes knoflook in de kuiltjes (stap 6) voor je hem afbakt.
- Kaas-feest: meng een handje geraspte Parmezaanse kaas direct mee in het deeg tijdens stap 4.
- Olijf & Tijm: vouw grofgehakte zwarte olijven en verse tijmtakjes mee als topping voor de rijs.

Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl ·