



Maud Moody, Leonardo Pacenti & Roos Blankespoor

TOSCANINI
antipasti

Voorwoord

In het Italiaans is *antipasti* het meervoud van *antipasto*. Het woord is samengesteld uit *anti* - vóór - en *pasto* - de maaltijd, afkomstig van het Latijnse *antepastum*. De letterlijke betekenis is: wat vóór de maaltijd komt. Het is dus geen *antipasta*. De Italiaanse menuvolgorde is *antipasto* - *primo* (meestal een pasta) - *secondo* (het hoofdgerecht) - *dolce* (nagerecht).

Wat er zoal als antipasto geserveerd wordt is zeer uiteenlopend, maar het zijn meestal eenvoudige en toegankelijke gerechten. Charcuterie en kazen, gegrilde of gemarineerde groenten, ingelegde vis, crostini en brood met olijfolie behoren tot de klassieke antipasti. Daarnaast speelt de Italiaanse streetfoodcultuur een belangrijke rol. Op markten, in bars en in kleine eetgelegenheden worden snelle, smakelijke hapjes gegeten - staand aan de bar of op straat, gedeeld met vrienden - als onderdeel van de *aperitivo* of als lichte maaltijd: *de apericena*.

Als je bij Toscanini komt eten, worden de antipasti als eerste op de met wit linnen gedekte tafels gezet. Ze zijn het visitekaartje voor de rest van de avond. De gerechten komen niet uit één regionale keuken, maar we halen recepten, technieken en smaken uit heel Italië. Soms klassiek, soms met onze eigen twist.

Dit boek geeft een zo compleet mogelijk beeld van dat wat voor de maaltijd komt, uit de verschillende regio's van Italië. Daarom hebben we een hoofdstuk gewijd aan streetfood, als wezenlijk onderdeel van de Italiaanse eetcultuur. Er is een hoofdstuk over brood en pizza, omdat die - in al hun vormen - onmisbaar zijn. Het hoofdstuk *De zondag* is geïnspireerd op de traditie van *mamma's* en *nonna's* die graag, in grote hoeveelheden en voor allerlei gelegenheden, koken voor familie en vrienden. En we beginnen met een hoofdstuk over Italiaanse *aperitivi*, die vóór de maaltijd worden gedronken om de eetlust op te wekken.

We hebben met veel plezier aan dit boek gewerkt, van het schrijven tot aan het bereiden van de gerechten voor de prachtige foto's. We hopen dat het boek inspireert om te koken, te proeven en vooral: om samen te eten.



Negroni

Ingrediënten voor 1 persoon

1 deel Bèrto Bitter

1 deel Carpano Antica Formula

1 deel Gin Mare

de schil van 1 onbespoten
sinaasappel (met de dunschiller
afgesneden), of een sinaasappel-
schijfje, ter garnering

Naamgever van deze cocktail, de Florentijnse avonturier graaf Camillo Negroni, had tijdens zijn omzwervingen rond de wereld een robuuste smaak ontwikkeld. Bij zijn terugkeer in Florence (1919) vroeg hij zijn vaste barman Fosco Scarselli van Caffè Casoni om de soda in de Americano te vervangen door gin. Scarselli verstond zijn vak, mixte een perfecte cocktail en garneerde deze met een sinaasappelschilletje; een klassieker was geboren. De Negroni is een cocktail met een perfecte balans tussen bitter, zoet en kruidig. Hij wordt bereid met gelijke delen gin, zoete vermout en een rode bitter – traditioneel Campari, maar wij gebruiken Bèrto Bitter. De gin brengt frisheid en kruidigheid, vermout voegt zachtheid toe en Campari of Bèrto Bitter geeft de karakteristieke bitterheid. De klassieke Negroni gaat uit van gelijke delen, maar afhankelijk van plaats en tijd werd daar vroeger mee gevarieerd. Zo is de verhouding twee delen gin of juist twee delen Campari helemaal niet ongebruikelijk. Je kunt er zelf natuurlijk ook mee experimenteren: meer vermout maakt de cocktail zachter en zoeter, extra gin of bitter zorgt voor meer pit en intensiteit.

Schenk de drank in het roerglas en vul daarna de tumbler en het roerglas met ijs. Roer 15 tot 20 seconden, strain de cocktail in de tumbler en garneer met uitgeknepen sinaasappelschil of een sinaasappelschijfje.

Negroni Sbagliato

Ingrediënten voor 1 persoon

1 deel Bèrto Bitter

1 deel Carpano Antica Formula

2 delen prosecco

de schil van 1 onbespoten
sinaasappel (met de dunschiller
afgesneden), of een sinaasappel-
schijfje, ter garnering

Sbagliato betekent letterlijk 'fout' of 'vergissing'. De naam van deze cocktail verwijst naar een gebeurtenis in 1972, toen een barman van de Bar Basso in Milaan per ongeluk een scheut prosecco in de Negroni deed in plaats van gin. Hierdoor ontstond een lichtere, maar toch smaakvolle versie van de klassieke Negroni.

Vul het glas met ijsblokjes. Schenk de bitter en de vermout erbij en top af met de prosecco. Roer kort om de drank te mixen. Garneer met uitgeknepen sinaasappelschil of een sinaasappelschijfje.





Boven: crescentine (zie blz. 36), onder: coccoli

Coccoli

Gefrituurde deegballetjes

Ingrediënten voor ca. 25 stuks

260 ml lauw water

13 g instantgist

6 g suiker

350 g type 00-bloem
of patentbloem

6 g zout

arachide- of zonnebloemolie,
om te frituren

fleur de sel

Coccoli, letterlijk vertaald 'knuffels', zijn gefrituurde balletjes van pizzadeeg, afkomstig uit Florence. Veel regio's in Italië hebben hun eigen variatie erop. Ga een stukje noordelijker naar Emilia-Romagna en je vindt gnocchi fritti – in Bologna ook wel crescentine genoemd – een hol gefrituurd ruitvormig stukje deeg. In Puglia heten ze pittule, in Napels hebben ze de pizza frita, ook wel montanara genoemd, die geserveerd wordt met tomatensaus, of ga helemaal naar Sicilië voor sfinci of zeppole – een gerezen gefrituurd deeg dat zowel zoet als hartig kan worden gemaakt.

Coccoli werden uitgevonden om restjes brooddeeg op te maken. Toscane heeft een lange traditie in het transformeren van restjes ingrediënten in iets anders, om niets weg te hoeven gooien. Met name met oud brood – denk aan ribollita, panzanella, pappa al pomodoro. Er is geen betere manier om van iets wat over is iets heerlijk te maken, dan door het te frituren. Je eet de coccoli met je handen, met vleeswaren zoals prosciutto, mortadella of capocollo, of een zachte kaas zoals crescenza (ook wel stracchino genoemd).

Doe het water in een kom en los daar de gist en suiker in op. Roer de bloem en het zout met een vork erdoor, tot alle bloem is opgenomen. Het hoeft dus niet een samenhangend deeg te zijn. Dek af met plasticfolie en zet 1 uur op een warme plek, of tot het in volume is verdubbeld.

Verwarm een flinke laag olie tot 170 °C, of zet de friteuse op 170 °C. Schep met behulp van twee lepels balletjes van het deeg in de olie. Houd ze steeds in beweging zodat ze gelijkmatig garen.

Schep de balletjes eruit als ze licht goudbruin zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met een beetje fleur de sel en dien meteen op.



Bruschetta con calamari e piselli alla romana

Bruschetta met pijlinktvis en doperwten

Ingrediënten voor 8 stuks

500 g pijlinktvis,
vers of uit de diepvries

olijfolie, om te bakken

de schil van ½ onbespoten
citroen, met de dunschiller
afgesneden

½ rode peper, zonder pitjes,
in vier repen gesneden

3 tenen knoflook,
waarvan 2 geplet

2 laurierblaadjes

100 ml witte wijn

1 blik gepelde tomaten (400 g),
fijneknepen

5 ansjovisfilets

100 g doperwten,
vers of uit de diepvries

zout en versgemalen
zwarte peper

4 sneetjes brood,
liefst zuurdesem

een scheut goede extra
vergine olijfolie

fleur de sel

een paar blaadjes munt,
fijngesneden

Met pijlinktvis kun je veel kanten op. We serveren ze in een pastasaus of als onderdeel van een zuppetta, met wat mosselen en schelpen. Of op een bruschetta ingewreven met knoflook, zout en olie, zoals in dit recept. Pijlinktvis en doperwten is een klassieke Romeinse combinatie. Pijlinktvis schoonmaken is even een werkje, maar niet moeilijk. Eenmaal schoongemaakt kunnen ze op twee manieren worden bereid: of je bakt ze heel kort in een pan of op de barbecue, of je stooft ze heel lang. Alles ertussenin geeft een rubberachtig resultaat. Voor dit recept gaan we de inktvis stoven.

Maak de inktvis schoon volgens de aanwijzingen op blz. 219.

Verwarm zachtjes een flinke laag olijfolie in een ruime pan en voeg de citroenschil, de rode peper, de geplette tenen knoflook en de laurierblaadjes toe. Verhit een paar minuten op laag vuur, zodat alle smaken in de olie kunnen trekken.

Zet het vuur hoger en voeg de inktvis toe. Blus af met de witte wijn en kook even door. Voeg het blik tomaten en de ansjovis toe en roer door. Zet het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat 30 minuten stoven. Doe de laatste 5 minuten de doperwten erbij en laat de saus zonder deksel een beetje inkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Rooster ondertussen de sneetjes brood. Dit kan op een grillplaat, in een broodrooster of kort op een bakplaat in de oven op 180 °C. Wrijf ze in met knoflook en snijd doormidden.

Verdeel de bruschette over vier borden. Drup er wat olijfolie over en strooi er wat fleur de sel op. Schep op elke bruschetta een flinke lepel inktvisstooft en garneer met wat fijngesneden munt. Het vocht van de inktvis zal de bruschetta lekker zompig en smaakvol maken.

Bagna càuda

Groenten met warme ansjovis-knoflookdip

Bagna càuda, letterlijk 'warm bad', is een gerecht dat in Piemonte traditioneel bij een feestelijke gelegenheid, zoals het einde van de oogst, werd geserveerd. Het is het lekkerst om bij de bagna càuda zowel rauwe knapperige groente als gare groente te serveren. Serveer de saus goed heet in een terracotta kom of een pannetje op een warmhouder. Je kunt oneindig variëren met de groente die je bij de bagna càuda serveert. Rauwe bleekselderij, venkel en witlof met geroosterde ui en paprika en gekookte aardappel is bijvoorbeeld een goede combinatie van zoet en bitter, knapperig en zacht. Dit recept komt uit Monferrato, waar barbera, een lokale rode wijn, eraan wordt toegevoegd voor een extra diepe smaak. De hoeveelheden hier zijn voor ongeveer 10 personen, maar kijk vooral wat je in de koelkast hebt liggen. Het luistert niet zo nauw.

Zie blz. 124 voor het recept.





Carciofi stufati

Gestoofde artisjokken

Ingrediënten voor 4 personen

8 kleine, langwerpige
artisjokken

sap van 1 onbespoten citroen

olijfolie, om te bakken

2 tenen knoflook, geplet

70 g zwarte olijven, zoals
Taggiasche, ontpit en
gehalveerd

2 el kappertjes

een flinke scheut witte wijn

zout en versgemalen
zwarte peper

3 takjes bladpeterselie,
de blaadjes gehakt

Maak de artisjokken schoon volgens de aanwijzingen op blz. 125. Snijd de artisjokken in kwarten en de halveer de stelen. Leg de artisjokken tot gebruik in een bak met koud water en het citroensap.

Verwarm royaal olijfolie in een ruime wijde pan en bak de knoflook zachtjes goudbruin.

Laat de artisjokken goed uitlekken. Doe in de pan en zet het vuur hoog. Voeg de olijven en kappertjes toe en bak 5 minuten al omscheppend mee. Blus af met de wijn en wacht tot de meeste alcohol verdampt is.

Breng op smaak met zout en peper. Voeg een scheut (warm) water toe, doe het deksel op de pan en laat 10 minuten zachtjes stoven.

Als de artisjokken net zacht zijn, zijn ze klaar. Leg ze op een schaal en strooi er de peterselie over.



Insalata di cappone

Salade van kip, granaatappel en radicchio

Ingrediënten voor 4 personen

50 g gele rozijnen

30 ml witte wijn

50 ml heet water

1 l water

1 stengel bleekselderij,
in grove stukken

1 kleine wortel, in grove stukken

1 ui, gehalveerd

1 laurierblaadje

1 takje tijm

1 el zout

5 peperkorrels

2 kapoefilets of kipfilets

1 granaatappel

1 krop radicchio of roodlof,
de bladeren gescheurd

1 handvol rucola

Voor de dressing

90 ml goede extra vergine
olijfolie + extra

30 ml appelazijn of
wittewijnazijn

zout en versgemalen zwart
peper

geraspte schil van
1 onbespoten citroen

Een kapoen is een gecastreerde haan. Het castreren heeft als effect dat het dier meer en lekkerder vlees krijgt, en trouwens ook dat hij niet vecht en kraait. In Nederland en België is het castreren van hanen verboden, maar het importeren van kapoenen niet. Vooral rond de kerst wordt in andere Europese landen veel kapoen gegeten, dus je kunt er bij je poelier naar vragen. Maar je kunt ook heel goed een goede kip gebruiken. Het eerste recept voor deze salade stond al in 1662 in een kookboek van Bartolomeo Stefani, de kok van de graaf van Mantova. Deze salade krijgt nog meer smaak als je de kapoen- of kipfilet en de dressing een paar uur laat staan.

Wel de rozijnen 15 minuten in de witte wijn en 50 milliliter heet water.

Doe 1 liter water, de bleekselderij, wortel, ui, laurier, tijm, het zout en de peperkorrels in een pan. Breng aan de kook. Doe de kapoen- of kipfilets in de pan, draai het vuur laag en houd 5 minuten tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur, doe het deksel erop en laat nog een kwartier staan. Keer de filets halverwege om.

Maak een dressing van de olijfolie, azijn, wat zout en peper en bijna alle citroenschil.

Haal de kipfilets uit de pan en snijd in 3 stukken. Trek het vlees met je handen in reepjes. Doe de reepjes bij de dressing en meng goed. Laat de rozijnen uitlekken en meng deze ook erdoor. Tot hier kun je de salade voorbereiden, het is zelfs lekkerder als de smaken even goed kunnen intrekken.

Snijd de granaatappel doormidden, houd de snijkant boven een kommetje in de wasbak en sla met een houten lepel of pollepel boven op de schil. Zo vallen de pitjes er makkelijk uit. Verwijder de witte vliesjes.

Doe de radicchio en rucola in een grote kom en maak aan met de extra olijfolie en wat zout en peper. Leg de kip op de slabladeren. Bestrooi met de granaatappelpitjes en de citroenschil en serveer.

Alici marinade

Gemarineerde verse ansjovis

Ingrediënten voor 4 tot 8 personen

500 g verse ansjovis

sap en geraspte schil van
1 onbespoten citroen

1 teen knoflook, fijngehakt

½ verse rode chilipeper,
zonder zaadjes, fijngehakt

½ bosje bladpeterselie,
de blaadjes fijngehakt

fleur de sel

een scheut goede extra
vergine olijfolie

Fileer de ansjovis volgens de aanwijzingen op blz. 218.

Meng de citroenschil met de knoflook, chilipeper en peterselie.

Giet de helft van het citroensap op een bord en leg de ansjovis erop, naast elkaar en met het vel naar boven. Bestrooi met het peterseliemengsel en besprenkel met de rest van het citroensap. Bestrooi met wat fleur de sel en druppel er wat olijfolie over. Dek af met plasticfolie en laat minstens 1 uur marineren in de koelkast.



Involtini di prosciutto

Rauwe hamrolletjes met spinazie, pijnboompitten, rozijnen en mozzarella

Ingrediënten voor 4 personen

8 plakken prosciutto,
niet te dun gesneden

olijfolie, om te bakken

400 g (wilde) spinazie,
gewassen

versgemalen zwarte peper

50 g pijnboompitten, 10 minuten
geroosterd op 150 °C

75 g gele rozijnen, 15 minuten
geweld in warm water, uitgelekt

1 bol buffelmozzarella,
in blokjes gesneden

De combinatie van de warme spinazie, de smeltende mozzarella en de prosciutto werkt heel goed, en het is een makkelijk gerecht om te maken. Gebruik dit keer geen zout bij het bakken van de spinazie; de opgewarmde prosciutto smaakt al zout genoeg.

Leg om te beginnen de plakken prosciutto naast elkaar op een grote plank of een groot bord, zodat het straks makkelijk is om het spinaziemengsel erover te verdelen.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een ruime koekenpan en sauteer de spinazie een paar minuten, tot hij geslonken is. Maal er royaal peper over en zet het vuur uit.

Voeg direct de pijnboompitten, uitgelekte rozijnen en mozzarella toe. Schep kort door elkaar, tot de kaas net begint te smelten. Verdeel het warme spinaziemengsel over de plakken ham. Rol de plakken op, leg ze op een groot bord en serveer direct.



Carne salada del Trentino

Dungesneden licht gezouten rundvlees

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

1 kg rundvlees van de bovenbil,
aan één stuk

40 g grof zeezout

10 peperkorrels, gekneusd

5 jeneverbessen, gekneusd

3 salieblaadjes, fijngehakt

1 takje rozemarijn,
de naaldjes fijngehakt

2 laurierblaadjes, fijngehakt

3 tenen knoflook, geplet

70 ml witte wijn (optioneel)

een scheut goede extra
vergine olijfolie

50 g rucola (optioneel)

50 g Parmezaanse kaas,
aan één stuk (optioneel)

Carne salada is een specialiteit uit Zuid-Trentino, bij het Gardameer. Het stamt uit de tijd dat het noodzakelijk was om vlees te conserveren. De eerste keer dat het in een kookboek genoemd werd, was in het jaar 1400. Het zout onttrekt vocht aan het vlees en de kruiden geven smaak. Het duurt 2 weken voordat het vlees klaar is. Dan kun je het dun snijden, zoals carpaccio, en met een mooie olijfolie opdienen. Je kunt er rucola en Parmezaanse kaasflinters bij geven, maar echt nodig is dat niet.

Maak het vlees schoon: verwijder alle witte vliesjes en het vet. Meng het zout met de peperkorrels, jeneverbessen, salie, rozemarijn, laurier en knoflook. Wrijf het vlees hiermee in. Leg het stuk vlees in een bak waar het precies in past. Leg er een bord op en daarop een gewicht. Zet het vlees 2 weken in de koelkast. Keer het elke dag.

Als het goed is, staat het vlees na ongeveer 8 dagen in een laagje vocht. Zo niet, giet er dan de witte wijn bij.

Na 2 weken is het vlees klaar. Haal het uit het vocht en veeg de meeste kruiden eraf met wat keukenpapier. In de koelkast is de carne salada zeker 2 weken houdbaar.

Snijd voor het serveren zo dun mogelijke plakken van de carne salada en leg ze op een schaal. Giet er wat lekkere olijfolie over en leg er eventueel wat rucola en geschaafde Parmezaanse kaas bij.





Pomodori ripieni

Tomaten gevuld met rijst

Ingrediënten voor 10 personen

olijfolie, om te bakken

1 ui, fijngesneden

10 grote tomaten,
zoals tomaten

250 g risottorijst

½ bosje bladpeterselie,
de blaadjes gehakt

een handvol basilicumblaadjes,
in stukken gescheurd + 10 hele
blaadjes

120 g scamorza of provolone,
in kleine blokjes

50 g pecorino of Parmezaanse
kaas, geraspt

zout en versgemalen
zwarte peper

Van de gerookte smaak van de scamorza moet je houden. Zo niet, dan gebruik je in plaats daarvan een andere kaas, zoals provolone.

Verwarm wat olijfolie in een hoge pan en fruit de ui op laag vuur tot hij zacht en geurig is; dit duurt ongeveer 10 minuten.

Snijd ondertussen de bovenkant van de tomaten af; laat het groene steeltje eraan zitten. Leg de hoedjes apart. Haal met een lepel de binnenkant van de tomaten eruit. Doe de pulp in een kleine (steel)pan en hak het met behulp van een staafmixer fijn; je kunt dit ook in de keukenmachine doen. Voeg een beetje extra water toe. Zet de pan op het vuur en breng het tomatensap zachtjes aan de kook.

Maak nu de rijst. Roer de rijst door de inmiddels zacht geworden ui in de pan. Voeg dan zoveel tomatensap toe totdat de rijst net onderstaat. Laat zachtjes borrelen en roer af en toe met een houten lepel. Als het tomatensap bijna is ingekookt, herhaal je voorgaande stap nog twee of drie keer. Na ongeveer 16 minuten is de rijst klaar. (De rijst mag nog een lichte bite hebben, want het gaat straks nog in de oven.) Haal de pan van het vuur en laat de rijst enigszins afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de peterselie, gescheurde basilicumblaadjes, scamorza en geraspte kaas door de rijst. Breng op smaak met zout en peper. Schep het rijstmengsel in de tomaten, ze mogen flink vol. Zet de tomaten naast elkaar in een ovenschaal of op een bakplaat. Leg op elke tomaat een basilicumblaadje en zet het hoedje erbovenop.

Zet de tomaten 25 tot 35 minuten in de oven, tot ze lekker zacht zijn. Laat de tomaten even staan en serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.

Tramezzini

Sandwiches

Heerlijke, makkelijke sandwiches zonder korst, ideaal voor een picknick. Hieronder geven we drie opties om ze te beleggen, maar je kan natuurlijk eindeloos variëren. Als je echt tramezzino-brood kunt vinden, kan je het in één keer beleggen en er dan sandwiches van snijden. Maar je kunt ook de korsten van een casinobrood afsnijden. Heb je meer tramezzini nodig, dan kan je de recepten gemakkelijk verdubbelen. Snijd de tramezzini niet met een kartelmes doormidden, anders trek je het brood en de vulling kapot.

Tramezzini con tonno e uovo

Sandwich met tonijn en ei

Ingrediënten voor 8 personen

150 g tonijn in olijfolie, uitgelekt

1 rode ui of Tropea-ui, fijngesneden

1 el kappertjes, grof gehakt

2 el zure augurkjes, grof gehakt

100 g mayonaise, uit een pot of zelfgemaakt (zie blz. 309)

zout en versgemalen zwarte peper

2 plakken tramezzino-brood of 8 sneetjes casinobrood, de korsten verwijderd

6 hele eieren, 7 minuten gekookt, gepeld en gehalveerd of in plakjes

Doe de tonijn in een kom en maak los met een vork. Meng met de rode ui, kappertjes, augurken en de mayonaise. Breng op smaak met zout en peper. Beleg de helft van het brood met de tonijnsalade en het ei, leg dan de andere helft van het brood erop en druk goed aan. Snijd eerst in vierkantjes en dan diagonaal doormidden.



V.l.n.r.: tramezzini con tonno e uovo, tramezzini con frittata e piselli (zie blz. 252), tramezzini con mortadella e taleggio (zie blz. 252)

Focaccia

Focaccia

Ingrediënten voor 1 focaccia

500 g pizzabloem

6 g instantgist

10 g moutstroop, suiker of honing

300 ml water

40 ml goede extra vergine olijfolie + extra, om in te vetten

10 g zout

Voor de salamoia

30 ml goede extra vergine olijfolie

100 ml water

1 takje rozemarijn, de naaldjes grof gehakt

1 el grof zeezout

Benodigheden

bakplaat van 37 x 46 cm (standaardformaat)

De klassieke focaccia uit Liguria, of fugasse zoals hij in het plaatselijk dialect heet. Deze is hooguit 3 centimeter hoog, knapperig vanbuiten en zacht vanbinnen en bestrooid met grof zeezout. Het lijkt door het zout misschien niet logisch, maar het is in Liguria heel gewoon om hem als ontbijt te eten, met een cappuccino erbij.

Doe de bloem, gist en moutstroop in de kom van een standmixer met deeghaak en zet kort aan om alles te vermengen. Giet het water erbij en laat ongeveer 5 minuten draaien, tot een soepel en elastisch deeg ontstaat. Voeg de olijfolie en dan het zout toe en laat draaien tot alles is opgenomen.

Vet het werkblad lichtjes in met olie. Stort het deeg op het werkblad en maak het een beetje plat. Trek het deeg boven- en onderaan een beetje uit en vouw naar het midden, als een boek. Herhaal met de rechter- en linkerkant. Draai het deeg om met de naad naar beneden, dek af met een omgekeerde kom en laat 15 minuten rusten. Herhaal daarna het vouwen. Draai het deeg om met de naad naar beneden en vorm vervolgens een bal. Leg deze in de kom en laat afgedekt met een theedoek 2½ uur rijzen op een warme plek.

Vet een bakplaat royaal in met olijfolie. Haal het gerezen deeg uit de kom en spreid zo veel mogelijk uit over de bakplaat, zonder alle lucht eruit te drukken. Laat 30 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Maak ondertussen de salamoia. Meng in een kommetje de olijfolie, het water en de rozemarijn.

Druk het gerezen deeg zoveel mogelijk uit naar de hoeken van de bakplaat. Maak met je vingertoppen diepe kuiltjes in het deeg met 1 centimeter afstand ertussen. Giet de salamoia erover, maar kijk uit dat het water niet onder de focaccia loopt, en bestrooi met grof zeezout. Laat 40 minuten onafgedekt rijzen.

Verwarm de oven voor op 230 °C. Bak de focaccia 15 minuten in de oven, of tot hij een mooie goudbruine kleur heeft.

Je kunt, als er wat overblijft, de focaccia goed invriezen. Wikkel hem dan in plasticfolie.



Van boven naar beneden:
focaccia, focaccia con patate e
rosmarino (zie blz. 288), focaccia
con le cipolle (zie blz. 289)