

Schiacciata / Schiacciata



De boodschappen

Het brood

40ml extra virgin olijfolie
5 gram zeezout
1 zakje droge gist (7 gram)
220ml lauw water
5g suiker

De topping

+/- 25 cherry tomaatjes
gedroogde oregano, naar smaak
2 eetlepels lauw water
extra virgin olijfolie, naar smaak
grof zeezout of rijpe parmezaanse kaas

Schiacciata is heerlijk Italiaans brood met cherry tomaten. Vandaag bakken we niet 1 maar 2 schiacciata, 1 met grof zeezout en 1 met kaas, te lekker zijn ze!

Zo maak je schiacciata

Roer de gist met de suiker in het lauwwarme water, roer het klontvrij en zet opzij tot het schuimt.

Schenk het in de mixer, voeg meel en olijfolie toe, mix het deeg met een haak of met de hand.

Vorm een bal van het deeg, dek af met folie en laat het minimaal 1 uur rijzen.

Vet intussen 2 ronde vormen van 24 cm Ø in met olijfolie en halveer de cherry tomaten

Verwarm de oven voor tot 200°C

Verdeel het deeg in twee helften als het is verdubbeld, druk het stevig in de vormen, met je vuist.

Laat het deeg nog 30 minuten rijzen in de bakvormen.

Druk dan de tomaatjes er in en druppel er olijfolie, lauw water en oregano over,

Strooi parmezaan of grof zeezout over de broden en bak de broden in 25 minuten goudbruin.

Laat de schiacciata in het bakblik afkoelen en eet het brood direct, lauwwarm.

Schiacciata / Schiacciata



Shopping list

The bread

40 ml extra virgin olive oil
5g sea salt
1 sachet dried yeast (7g)
220 ml lukewarm water
5g sugar

The topping

+/- 25 cherry tomatoes
dried oregano, to taste
2 tablespoons lukewarm water
extra virgin olive oil, to taste
coarse sea salt or ripe Parmesan cheese

Schiacciata is delicious Italian bread with cherry tomatoes. Today we do not bake 1 but 2 schiacciata, 1 with coarse sea salt and 1 with cheese, they are too good!

This is how you make schiacciata

Mix the yeast with the sugar and the lukewarm water, stir it lump free then put aside until frothy. Pour it in the mixer, add flour and olive oil then mix the dough with a hook attachment or by hand. Form a ball of dough, cover with cling film, let it prove for at least 1 hour.

Meanwhile grease 2 round baking tins 24cm Ø with olive oil and halve the cherry tomatoes.

Preheat the oven to 200°C

Divide the dough in two halves when doubled in volume, press it in the tins using your fist.

Allow the dough to rise another 30 minutes in the tin.

Then press in the halved tomatoes and drizzle on olive oil, lukewarm water and oregano.

Sprinkle on Parmesan or coarse sea salt and bake the breads golden in 25 minutes.

Let the schiacciata cool slightly in the baking tin and eat it immediately, lukewarm.