



MINI-FOCACCIAS MET NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingrediënten voor 10 porties

1 portie 2 mini-focaccias

- 700 g gewone bloem
- 15 g zout
- 80 ml olijfolie
- 20 g biergist
- 420 ml warm water
- 150 g NUTELLA®
- Grof zout, naar behoefte

BEREIDING

Los de gist op in warm water.

Doe de bloem en het zout in een keukenmachine, gevolgd door 40 ml olijfolie en de opgeloste gist en meng tot het deeg soepel en elastisch wordt. Rol het deeg uit met een deegroller tot een dikte van ongeveer 1,5 cm. Dek af met een schone doek en laat ongeveer 1 uur rijzen.

Besprenkel voor het bakken met een beetje olijfolie en grof zout.

Bak gedurende 20 minuten in de oven bij 220°C.

Laat afkoelen en vul met 15 g NUTELLA® per portie.