

Bezglutenowa focaccia - przepis na focaccię

Składniki:

- ☐ Bread Mix – bezglutenowa mąka na chleb i pizzę – 2 szklanki
- ☐ Drożdże suszone BEZGLUTEN – 1,5 łyżeczki
- ☐ Sól – szczypta do smaku
- ☐ Ciepła woda (ok. 40°C) – 1 i 1/3 szklanki
- ☐ Oliwa z oliwek – 3 łyżki + do posmarowania foremki i ciasta na wierzchu
- ☐ Czarne oliwki (pokrojone w plasterki) – 1/3 szklanki
- ☐ Suszone pomidory lub koktajlowe (pokrojone w plasterki) – 1/3 szklanki
- ☐ Suszone zioła (prowansalskie, bazylia, oregano, rozmaryn) – 1-2 łyżeczki