Bezgluten.pl

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

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę z drożdżami i solą. Następnie do miski nalej ciepłej wody. Cały czas miksując, tak, aby nie zrobiły się grudki ciasta, wsypuj po jednej łyżce przygotowanej wcześniej mąki z drożdżami i solą. Konsystencja ciasta musi być luźna, nie taka jak na pizzę. Kiedy już wymieszasz składniki, dodaj pokrojone pomidory, oliwki i całość wymieszaj łyżką.
Następnie całą masę przelej do foremki najlepiej prostokątnej o wymiarach 26x20 cm, posyp ziołami i przykryj bawełnianą ściereczką. Odstaw do wyrośnięcia do czasu aż ciasto podwoi swoją objętość. Nie warto zostawiać go dłużej, ponieważ może opaść podczas pieczenia.
Piekarnik nastaw na 200°C i piecz przez ok. 30 minut do zarumienienia. Przed wyjęciem jej z piekarnika możesz drewnianym patyczkiem sprawdzić, czy focaccia upiekła się w środku. Jeśli nic się do patyczka nie przykleiło, wyłącz piekarnik i odstaw focaccię do wystygnięcia.
Podany wyżej przepis możesz dowolnie modyfikować. Dodać innych ziół czy więcej składników. Równie dobrze podstawą ciasta może być mąka bezglutenowa pełnoziarnista. Najlepiej smakuje obficie skropiona dobrej jakości oliwą z oliwek. Posmakuj włoskich specjałów bez zagranicznych wojaży. Już teraz możesz upiec bezglutenową focaccię i podać ją na kolację lub obiad.