

Bezglutenska focaccia s ružmarinom i lukom

Ukupno vrijeme **120 min.** 10 min. vrijeme pripreme 20 min. vrijeme kuhanja 90 min. vrijeme fermentacije

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
3.552 kJ / 849 kcal

Masti: **42,90 g** Bjelančevine/proteini: **16 g**
Ugljikohidrati: **98,40 g**

SASTOJCI

2 porcije

100 g	bijelog heljdinog brašna
50 g	rižinog brašna
70 g	krumpirova škroba
1 žličica	psyllium ljuskica
250 ml	vode
5 g	suhog kvasca
3 žlica	<u>Kikkoman Tamari bez glutena umak</u>
60 ml	maslinovog ulja
1	luk
2	grančice ružmarina
1 žličica	šećera
1 žličica	nasjeckanog timijana
1 žličica	nasjeckanog origana
1 žličica	krupne soli
0,5	limuna
30 g	maslina
30 g	feta sira
20 g	oraha
1 žlica	čili pahuljica

PRIPREMA

Korak 1

100 g bijelog heljdinog brašna - **50 g** rižinog brašna - **70 g** krumpirova škroba - **1 žličica** psyllium ljuskica - **250 ml** vode - **5 g** suhog kvasca - **1 žlica** Kikkoman Tamari bez glutena umak
Mijesite brašna, krumpirov škrob, psyllium ljuskice, vodu, kvasac i Kikkoman bezglutenski soja umak oko 5 minuta. Tijesto će se u tom vremenu zgusnuti do prave konzistencije. Ako postane previše gusto, dodajte malo više vode; ako je nakon 5 minuta još uvijek premekano, dodajte još heljdinog brašna. Pokrijte tijesto krpom i ostavite da naraste na toplom mjestu oko sat vremena.

Korak 2

Stavite naraslo tijesto na lim za pečenje i ravnomjerno ga rasporedite po površini. Ostavite da naraste još 20–30 minuta.

Korak 3

1 luk - **20 ml** maslinovog ulja - **1 žlica** Kikkoman Tamari bez glutena umak - **1** grančice ružmarina - **1 žličica** šećera - **0,5 žličica** nasjeckanog timijana - **0,5 žličica** nasjeckanog origana - **1 žličica** krupne soli

Luk narežite na perja i pržite u 10 ml maslinovog ulja. Dodajte Kikkoman bezglutenski soja umak i šećer te promiješajte. Preostalo maslinovo ulje pomiješajte s timijanom i origanom. Tijesto prelijte maslinovim uljem i utisnite ga vrhovima prstiju. Na vrh rasporedite luk, a potom pospite ružmarinom i solju. Pecite focacciu u prethodno zagrijanoj pećnici na 220 °C oko 20 minuta.

Korak 4

40 ml maslinovog ulja - **1 žlica** Kikkoman Tamari bez glutena umak - **1** grančice ružmarina - **0,5 žlica** nasjeckanog timijana - **0,5 žlica** nasjeckanog origana - **0,5** limuna - **30 g** maslina - **30 g** feta sira - **20 g** oraha - **1 žlica** čili pahuljica

Maslinovo ulje ulijte na tanjur. Dodajte Kikkoman bezglutenski soja umak, nasjeckano začinsko bilje, sok od limuna, naribanu koricu, sitno nasjeckane masline, izmrvljenu fetu, nasjeckane orahe i čili pahuljice. Promiješajte i poslužite uz narezanu focacciu.