Bezglutenowa focaccia pomidorowa

Nikita

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

110 min

16 porcji

Składniki:

- tapioka kulki (ewentualnie gotowa mąka z tapioki) - 170 g
- ryż kleisty (np. typu arborio lub ryż do sushi) - 100 g
- ryż brązowy - 170 g
- pomidory suszone w oliwie - 10-12 szt.
- mleko lub napój roślinny - 300 ml
- oliwa z suszonych pomidorów - 50 ml
- jajko eko - 1 szt.
- drożdże świeże - 40 g
- cukier - 1 łyżeczka
- ocet domowy z winogron lub inny - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- mączka chleba świętojańskiego (guma karobowa) - 1 łyżeczka
- do posypania: sól gruba - 1-1,5 łyżeczka
- do posypania: rozmaryn posiekane igły - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Zamiast ryżu i kulek z tapioki można użyć gotowych mąk z tych produktów.
Mączka chleba świętojańskiego (guma karobowa) to naturalny dodatek do żywności używany jako środek zagęszczający i stabilizujący. Ma neutralny smak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Blachę do pieczenia wyłożyć papierem.
Do blendera włożyć tapiokę i kleisty ryż, zmielić. Przesypać do miski.
Zmielić brązowy ryż, przełożyć do osobnej miski.
Włożyć odsączone suszone pomidory do blendera i dobrze je rozdrobnić.
Do garnka wlać 250 ml mleka i 25 ml oleju z suszonych pomidorów i podgrzewać 2 min (nie doprowadzać do wrzenia, podgrzewać do temp. 90 stopni).
Następnie przelać płyn do misy robota i cały czas mieszając dodawać stopniowo mąkę z brązowego ryżu. Zostawić na 10 minut do napęcznienia.
Następnie dodać pozostałe 50 ml mleka, mąkę

z ryżu kleistego, mąkę z tapioki, jajko, drożdże, cukier, ocet, proszek do pieczenia, sól i mączkę chleba świętojańskiego. Wyrabiać ciasto za pomocą haka do ciasta drożdżowego przez 5 minut. Zwilżonymi rękoma wyłożyć ciasto do przygotowanej blachy do pieczenia, rozciągając je na całą blachę. Zrobić w cieście wgłębienia palcami i odstawić do wyrośnięcia pod przykryciem w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

KROK 2: Pod koniec tego czasu rozgrzać piekarnik do 200 ° C.
W misce wymieszać pozostałe 25 ml oleju z suszonych pomidorów z grubą solą, posmarować focaccię i posypać igłami rozmarynu.

KROK 3: Piec focaccię przez 30 minut na złoty kolor, ostudzić trochę, pokroić na 16 kawałków i podawać na ciepło lub na zimno.