



Bezglutenowa focaccia z ziemniakami

 Nikita

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#), [zapiekanek](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka bezglutenowa mix do wypieku chleba (lub mąka ryżowa, kukurydziana plus skrobia z tapioki) - 450 g

ziemniaki - 150 g

drożdże świeże - 25 g

cukier - 1 łyżeczka

melasa z buraka cukrowego - 1 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

oliwa z oliwek - 2 łyżka

woda - 250 ml

obłożenie: -

oliwa z oliwek - 2-3 łyżka

czosnek - 1-2 ząbek

pomidorki koktajlowe typu cherry - 20 szt.

świeże oregano i rozmaryn (drobno posiekane) - 1-2 łyżeczka

sól gruboziarnista - 3/4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dużą miskę posmarować oliwą z oliwek, odstawić. Ziemniaki obrać i rozdrobnić za pomocą malaksera lub zetrzeć na drobnej tarce. Przełożyć do misy robota. Dodać letnią wodę, oliwę, pokruszone drożdże, cukier, melasę, mąkę i sól. Za pomocą haka zagniać ciasto przez około 6-8 minut. Ciasto przełożyć do natłuszczonej miski i odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, do momentu aż objętość podwoi się.

KROK 2: Obłożenie: oliwę i czosnek (rozdrobiony) wymieszać razem, dodać pomidorki koktajlowe (pokrojone na pół i posiekane oregano z rozmarynem, wymieszać razem). Rozgrzać piekarnik do 230°C, blachę posmarować oliwą z oliwek lub wyłożyć papierem do pieczenia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na przygotowaną blachę i dociskać palcami, aż pokryje całą powierzchnię (ewentualnie rozwałkować).

Na wierzchu rozłożyć pomidorki z oliwą, pomidorki wcisnąć je w ciasto, posyp grubą solą.

KROK 3: Wstawić focaccię do nagrzanego piekarnika, piec 15-20 minut (230°C).

KROK 4: Podawaj na ciepło lub na zimno np. z oliwą z oliwek lub jako dodatek do miski zielonej sałatki.