




## Focaccia z figami i rozmarynem (bezglutenowa)

 Nikita

Polecane na: [lunchbox](#), [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

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

### Warto wiedzieć:

 180 min

 6 porcji

### Składniki:

mąka owsiana bezglutenowa - 140 g	sól - 1 łyżeczka
mąka gryczana biała - 100 g	oliwa z oliwek (plus 1 łyżka do posmarowania) - 5 łyżka
mąka ryżowa - 100 g	figi świeże - 4-5 szt.
skrobia z tapioki - 100 g	rozmaryn świeży posiekany - 1-2 łyżka
mielona łuska babki jajowatej - 1 łyżka	ser twardy długo dojrzewający np. gruyère lub - 50 g
woda letnia - 300-320 ml	sól gruboziarnista do posypania -
miód płynny - 1 łyżeczka	

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski roboty włączyć letnią wodę, dodać pokruszone drożdże, miód, mąki, łuskę babki jajowatej, sól i 50 g oliwy. Wyrabiać intensywnie ciasto za pomocą haka przez około 5 minut. Z ciasta uformować kulę, przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 2 godziny. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, uformować owalny placek (o grubości ok. 1 cm) i odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na kolejne 20 minut. Wyrośnięty placek kilkakrotnie docisnąć palcami (zrobić wgłębienie). Posmarować oliwą, rozłożyć figi pokrojone w plastry, posypać posiekanym rozmarynem, wiórkami sera i solą gruboziarnistą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni.

**KROK 2:** Piec około 20-25 minut. Wyjąć na kratkę, aby chwilę przestygła. Podawać z dobrą oliwą lub olejem tłoczonym na zimno, z dipami, sałatką lub jako dodatek do zupy krem.