Foccacia bezglutenowa z kwiatami

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

10 porcji

Składniki:

Mąka bezglutenowa miks do chleba - 600 g
Sól - 15 g
Drożdże świeże - 30 g
Cukier - 10 g
Woda - 400 ml
Oliwa z oliwek bio planet - 50-60 g
Sól gruboziarnista do posypania foccacii -
Zioła i kwiaty do obłożenia foccacii -
Oliwa do posmarowania foccacii -

Dodatkowe info:

Do przybrania można wykorzystać dowolne kwiaty jadalne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do małej miski wrzucić świeże drożdże, dodać szczyptę mąki, cukru i zalać letnią wodą. Pozostawić na 10-15 minut aby drożdże zaczęły pracować. W dużej misce wymieszać mąkę, sól, cukier. Dodać wodę, oliwę, zaczyn drożdżowy i wymieszać. Ciasto wyrabiać przez co najmniej 10 minut, najłatwiej za pomocą robota lub zrobić to ręcznie.

KROK 2: Ciasto przykryć folią i odstawić w ciepłe miejsce na przynajmniej godzinę do wyrośnięcia.

KROK 3: W międzyczasie przygotować zioła i kwiaty jadalne do obłożenia foccacii. U mnie z ziół rozmaryn, tymianek i bazylia, a z kwiatów nasturcja, kwiaty cukinii, ogórecznika, bazylii, rucoli oraz fenkułu, a także kilka pomidorków koktajlowych.

KROK 4: Rozwałkować ciasto na całej blasze do pieczenia. Skropić oliwą z oliwek, dodać szczyptę gruboziarnistej soli.

KROK 5: Rozmaryn i tymianek posiekać drobno

i posypać foccacię.

KROK 6: Obłożyć foccacię kwiatami i pomidorkami koktajlowymi przekrojonymi na pół.

KROK 7: Piekarnik rozgrzać do 200 °C. Palcami zrobić małe dołeczki w cieście. Piec w piekarniku przez 30 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstaw na chwilę do ostygnięcia.

KROK 8: Podawać.