

Glutenfri rosmarin- och lökfocaccia

Total tid **120 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid 90 Min. Tid för jäsning

Näringsinnehåll (per portion):
3.552 kJ / 849 kcal

Fett: **42,9 g** Protein: **16 g**
Kolhydrater: **98,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	vitt bovetemjöl
50 g	rismjöl
70 g	potatismjöl
1 msk	psylliumskal
250 ml	vatten
5 g	torkad jäst
3 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
60 ml	olivolja av god kvalitet
1	lök
2	kvistar rosmarin
1 msk	socker
1 msk	hackad timjan
1 msk	hackad oregano
1 msk	grovt salt
0,5	citron
30 g	oliver
30 g	fetaost
20 g	valnötter
1 tsk	chiliflakes

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g vitt bovetemjöl - **50 g** rismjöl - **70 g** potatismjöl - **1 msk** psylliumskal - **250 ml** vatten - **5 g** torkad jäst - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås

Blanda mjöl, potatisstärkelse, psylliumskal, vatten, jäst och Kikkoman Glutenfri sojasås i ca 5 minuter. Under denna tid kommer degen att tjockna till rätt konsistens. Om den blir för tjock kan du tillsätta mer vatten; om den fortfarande är för tunn efter 5 minuter, tillsätt mer bovetemjöl. Täck degen med en duk och låt den jäsa på en varm plats i cirka en timme.

Steg 2

10 ml good quality olive oil

Lägg den jästa degen på en bakplåt. Bred ut den över ytan. Låt jäsa igen i ytterligare 20-30 minuter.

Steg 3

1 lök - **20 ml** olivolja av god kvalitet - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås - **1** rosmarin - **1 msk** socker - **0,5 msk** hackad timjan - **0,5 msk** hackad oregano - **1 msk** grovt salt

Skär löken i fjädrar och stek i 10 ml olivolja. Tillsätt Kikkoman glutenfria sojasås och socker och rör om.

Blanda den återstående olivoljan med timjan och oregano. Klä den jästa focaccian med örtolivoljan och tryck in den i degen med fingertopparna. Fördela löken ovanpå och strö över rosmarin och salt.

Grädda focaccian i en förvärmad ugn på 220 °C i

cirka 20 minuter.

Steg 4

40 ml olivolja av god kvalitet - **1 tsk** Kikkoman
naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås - **1** kvist
rosmarin - **0,5 tsk** hackad timjan - **0,5 tsk** hackad
oregano - **0,5** citron - **30 g** oliver - **30 g** fetaost -
20 g valnötter - **1 tsk** chiliflakes

Häll olivoljan på en tallrik. Tillsätt Kikkoman
glutenfria sojasås, hackade örter, citronsaft, rivet
skal, finhackade oliver, smulad fetaost, hackade
valnötter och chiliflakes. Blanda och servera med
skivad focaccia.