

Gluteeniton rosmariini-sipulifocaccia

kokonaisaika **120 min** 10 min esivalmistelut 20 min valmistus 90 min hapatus

Ravintosisältö (per annos):
3.552 kJ / 849 kcal

Rasva: **42,9 g** Proteiini: **16 g**
Hiilihydraatit: **98,4 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	tattarijauhoa
50 g	riisijauhoa
70 g	perunajauhoa
1 rkl	psylliumkuorijauhetta
250 ml	vettä
5 g	kuivahiivaa
3 tl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu Tamari</u>
	<u>Gluteeniton soijakastike</u>
60 ml	hyvälaatuista oliiviöljyä
1	sipuli
2	rosmariinin oksaa
1 rkl	sokeria
1 rkl	silputtua timjamia
1 rkl	silputtua oreganoa
1 rkl	karkeaa merisuolaa
0,5	sitruuna
30 g	oliiveja
30 g	fetajuustoa
20 g	saksanpähkinöitä
1 tl	chilihiutaleita

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g tattarijauhoa - **50 g** riisijauhoa - **70 g** perunajauhoa - **1 rkl** psylliumkuorijauhetta - **250 ml** vettä - **5 g** kuivahiivaa - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu Tamari Gluteeniton soijakastike

Sekoita jauhot, psyllium, vesi, kuivahiiva sekä Kikkomanin gluteeniton soijakastike ja vaivaa taikinaa n. 5 minuuttia, jotta siitä tulee sopivan kiinteää. Jos taikina on liian kiinteää, lisää vettä; jos se on liian löysää vielä 5 minuutin jälkeen, lisää tattarijauhoa. Peitä taikina liinalla ja jätä kohoamaan lämpimään paikkaan n. tunniksi.

Vaihe 2

10 ml good quality olive oil
Levitä kohonnut taikina uunivuokaan. Jätä kohoamaan uudelleen vielä 20–30 minuutiksi.

Vaihe 3

1 sipuli - **20 ml** hyvälaatuista oliiviöljyä - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu Tamari Gluteeniton soijakastike - **1** rosmariinin oksa - **1 rkl** sokeria - **0,5 rkl** silputtua timjamia - **0,5 rkl** silputtua oreganoa - **1 rkl** karkeaa merisuolaa
Leikkaa sipuli suikaleiksi ja paista niitä 10 millilitrassa (= 2 tl) oliiviöljyä. Lisää Kikkomanin gluteeniton soijakastike sekä sokeri ja sekoita.

Sekoita keskenään loput oliiviöljystä, timjami ja oregano. Sivele yrttiöljy kohonneen taikinan pintaan ja painele siihen kuoppia sormillasi. Levitä päälle sipulit, rosmariini ja suola.

Paista focacciaa 220-asteisessa uunissa n. 20

minuuttia.

Vaihe 4

40 ml hyvälaatuista oliiviöljyä - **1 tl** Kikkoman
luonnollisesti valmistettu Tamari Gluteeniton
soijakastike - **1** rosmariinin oksa - **0,5 tl** silputtua
timjamia - **0,5 tl** silputtua oreganoa - **0,5** sitruuna
- **30 g** oliiveja - **30 g** fetajuustoa - **20 g**
saksanpähkinöitä - **1 tl** chilahiutaleita
Kaada oliiviöljy lautaselle. Lisää Kikkomanin
gluteeniton soijakastike, silputut yrtit, sitruunan
mehu, sitruunan raastettu kuori, pilkotut oliivit ja
saksanpähkinät sekä chilahiutaleet. Sekoita ja
tarjoile focaccia-palojen kera.