

Focaccia de alecrim e cebola sem glúten

Tempo total **120 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeitura **90 Mins.** Tempo de fermentação

Informação nutricional (por porção)
3.552 kJ / 849 kcal

Gorduras totais: **42,9 g** Proteína: **16 g**
Hidratos de carbono: **98,4 g**

INGREDIENTES

2 Porções

| | |
|--------------------------|---|
| 100 g | de farinha de trigo sarraceno branca |
| 50 g | de farinha de arroz |
| 70 g | de fécula de batata |
| 1 colher de sopa | de cascas de psílio |
| 250 ml | de água |
| 5 g | de levedura seca |
| 3 colheres de chá | <u>Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten</u> |
| 60 ml | de azeite de boa qualidade |
| 1 | cebola |
| 2 | ramos de alecrim |
| 1 colher de sopa | de sopa de açúcar |
| 1 colher de sopa | de sopa de tomilho picado |
| 1 colher de sopa | de sopa de orégãos picados |
| 1 colher de sopa | de sopa de sal grosso |
| 0,5 | limão |
| 30 g | de azeitonas |
| 30 g | de queijo feta |
| 20 g | de nozes |
| 1 colher de chá | de malagueta em flocos |

PREPARAÇÃO

Passo 1

100 g de farinha de trigo sarraceno branca - **50 g** de farinha de arroz - **70 g** de fécula de batata - **1 colher de sopa** de cascas de psílio - **250 ml** de água - **5 g** de levedura seca - **1 colher de chá** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten

Misture as farinhas, a fécula de batata, as cascas de psílio, a água, o fermento e o molho de soja sem glúten Kikkoman durante cerca de 5 minutos. Durante este tempo, a massa vai engrossar até atingir a consistência certa. Se ficar demasiado espessa, pode adicionar mais água; se ainda estiver demasiado líquida após 5 minutos, adicione mais farinha de trigo sarraceno. Cubra a massa com um pano e deixe-a levedar num local quente durante cerca de uma hora.

Passo 2

10 ml good quality olive oil
Coloque a massa levedada num tabuleiro de ir ao forno. Espalhe-a sobre a superfície. Deixar levedar novamente durante mais 20-30 minutos.

Passo 3

1 cebola - **20 ml** de azeite de boa qualidade - **1 colher de chá** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten - **1** ramo de alecrim - **1 colher de sopa** de açúcar - **0,5 colher de sopa** de tomilho picado - **0,5 colher de sopa** de orégãos picados - **1 colher de sopa** de sal grosso
Corte a cebola em lâminas e frite-a em 10 ml de azeite. Adicione o molho de soja sem glúten

Kikkoman e o açúcar e mexa.

Misture o restante azeite com o tomilho e os orégãos. Cubra a focaccia levedada com o azeite com ervas e pressione-o na massa com as pontas dos dedos. Espalhe as cebolas por cima e polvilhe com o alecrim e o sal.

Coza a focaccia num forno pré-aquecido a 220 °C durante cerca de 20 minutos.

Passo 4

40 ml de azeite de boa qualidade - **1 colher de chá** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten - **1** ramo de alecrim - **0,5 colheres de chá** de tomilho picado - **0,5 colheres de chá** de orégãos picados - **0,5** limão - **30 g** de azeitonas - **30 g** de queijo feta - **20 g** de nozes - **1 colher de chá** de malagueta em flocos

Deite o azeite num prato. Adicione o molho de soja sem glúten Kikkoman, as ervas picadas, o sumo de limão, a raspa ralada, as azeitonas picadas, o queijo feta esmigalhado, as nozes picadas e os flocos de malagueta. Misture e sirva com focaccia fatiada.