

Glutenfritt Focacciabröd

Portioner: 1 plåt (ca 19 x 26 cm)

Italienskt plåtbröd med olivolja och flingsalt – passar som tillbehör eller till smörgåsar.

Ingredienser

4 dl vatten (ljummet)

2 tsk (6–7 g) torrjäst

2 tsk salt

2 tsk socker

2 tsk extra jungfruolivolja

ca 5–6 dl Viljatuotes Glutenfri Pizza & Streetfood Mix

Instruktioner

1. Lös upp jästen i vattnet. Tillsätt socker, salt och olja, rör om.
2. Tillsätt hälften av mjölet och låt psylliumet aktiveras.
3. Tillsätt resten av mjölet och knåda till en jämn deg.
4. Lägg degen i en oljad form (ca 19 x 26 cm), jämna ut ytan.
5. Täck med plast och kökshandduk. Låt jäsa 1–2 timmar.
6. Tryck små gropar med fingertopparna. Ringla över 0,5 dl olivolja och strö över flingsalt.
7. Tillsätt eventuellt örter, tomater eller oliver.
8. Grädda i 225 °C i 25–30 minuter.
9. Låt svalna före skärning.

Tips

Om rummet är kallt, värm ugnen till lägsta temperatur, stäng av och låt brödet jäsa där. Höj sedan till 225 °C för gräddning.