

# Focaccia de romero y cebolla sin gluten

Tiempo total **120 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción **90 Mins.** Tiempo de fermentación

Información nutricional (por porción)

**3.552 kJ / 849 Kcal**

Grasas: **42,9 g** Proteínas: **16 g**

Carbohidratos: **98,4 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

<b>100 g</b>	de harina de trigo sarraceno blanco
<b>50 g</b>	de harina de arroz
<b>70 g</b>	de fécula de patata
<b>1 cucharada</b>	de cáscaras de psyllium
<b>250 ml</b>	de agua
<b>5 g</b>	de levadura seca
<b>3 cucharaditas</b>	<u>Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten</u>
<b>60 ml</b>	de aceite de oliva de buena calidad
<b>1</b>	cebolla
<b>2</b>	ramitas de romero
<b>1 cucharada</b>	de azúcar
<b>1 cucharada</b>	de tomillo picado
<b>1 cucharada</b>	de orégano picado
<b>1 cucharada</b>	de sal gruesa
<b>0,5</b>	limón
<b>30 g</b>	de aceitunas
<b>30 g</b>	de queso feta
<b>20 g</b>	de nueces
<b>1</b>	de escamas de guindilla
<b>cucharadita</b>	

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**100 g** de harina de trigo sarraceno blanco - **50 g** de harina de arroz - **70 g** de fécula de patata - **1 cucharada** de cáscaras de psyllium - **250 ml** de agua - **5 g** de levadura seca - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten

Mezcle las harinas, la fécula de patata, la cáscara de psyllium, el agua, la levadura y la Salsa de Soja sin Gluten Kikkoman durante unos 5 minutos. Durante este tiempo, la masa se espesará hasta alcanzar la consistencia adecuada. Si se espesa demasiado, puede añadir más agua; si sigue demasiado fina después de 5 minutos, añada más harina de trigo sarraceno. Cubra la masa con un paño y déjela levar en un lugar cálido durante aproximadamente una hora.

### Pasos 2

**10 ml** good quality olive oil

Coloque la masa fermentada en una bandeja de horno. Extiéndala por toda la superficie. Deje que suba de nuevo durante otros 20-30 minutos.

### Pasos 3

**1** cebolla - **20 ml** de aceite de oliva de buena calidad - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten - **1** ramita de romero - **1 cucharada** de azúcar - **0,5 cucharadas** de tomillo picado - **0,5 cucharadas** de orégano picado - **1 cucharada** de sal gruesa Corte la cebolla en plumas y fríala en 10 ml de aceite de oliva. Añada la Salsa de Soja sin Gluten Kikkoman y el azúcar y remueva.

Mezcle el aceite de oliva restante con el tomillo y el orégano. Unte la focaccia ya fermentada con este aceite a las finas hierbas y presiónelo en la masa con las yemas de los dedos. Esparza las cebollas por encima y espolvoree con el romero y la sal.

Cueza la focaccia en el horno precalentado a 220 °C durante unos 20 minutos.

#### Pasos 4

**40 ml** de aceite de oliva de buena calidad - **1**

**cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja Tamari

naturalmente fermentada Sin Gluten - **1** ramita de romero - **0,5 cucharadita** de tomillo picado - **0,5**

**cucharadita** de orégano picado - **0,5** limón - **30 g**

de aceitunas - **30 g** de queso feta - **20 g** de nueces

- **1 cucharadita** de escamas de guindilla

Vierta el aceite de oliva en un plato. Añada la Salsa de Soja sin Gluten Kikkoman, las hierbas, nueces y aceitunas finamente picadas, el zumo de limón, la ralladura, el queso feta desmenuzado y las escamas de guindilla. Mezcle y sirva con rebanadas de focaccia.