KIKKOMAN

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

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
3 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
60 ml	de aceite de oliva de buena calidad
1	cebolla
2	ramitas de romero
1 cucharada	de azúcar
1 cucharada	de tomillo picado
1 cucharada	de orégano picado
1 cucharada	de sal gruesa
0,5	limón
30 g	de aceitunas
30 g	de queso feta
20 g	de nueces
1 cucharadita	de escamas de guindilla

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 cucharada** de tomillo picado - **0,5 cucharada** 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.