

Focaccia sem glúten

Simples de fazer.



A massa não é moldável, mas o papel vegetal ajuda a enformar e a desenformar.

Ingredientes

450gr de farinha Schar Mix Pan ()
100gr de farinha de arroz (Ceifeira)
10gr fermento seco, para pão, sem glúten (marca schar)
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de goma xantana
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de mel
1 garrafa de água com gás (0,50l)
Alecrim

Preparação

No recipiente da MFP, juntar os líquidos e de seguida os sólidos, tendo o cuidado de não misturar o sal com o fermento.

Escolher o programa de massa para 1:30h.

Colocar a massa pronta sobre uma folha de papel vegetal.

Colocar, o papel vegetal com a massa, dentro de um pirex retangular.

Untar as mãos em azeite para ajudar a alisar a massa. Fazer pequenos orifícios, com os dedos, de forma a poder colocar raminhos de alecrim em cada um deles. Salpicar com um pouco de azeite e flor de sal.

Levar ao forno, pré aquecido a 180°C, até que fique estaladiço.

Para ver se está cozido fazer o teste do palito.