

Glutenivaba focaccia



Maitseküllane gluteenivaba focaccia

Itaaliapärase sai focaccia on teie ees täiesti uues kuues! Kui klassikalise focaccia sisse käib nii nisujahu kui pärm, on see retsept siin on nii pärmi- kui gluteenivaba! Tegelikult on see focaccia täiesti teraviljavaba, sisaldades vaid cassava- ja mandlijahu ning veidi maitsvaid ürte. Välimuselt esmapilgul ehk pisut teistmoodi, kuid maitseb see-eest võrratult ning on kindlasti proovimist väärt. Kui oled saiafänn, siis on see absoluutselt kindlapeale minek. Valmistamine on lihtne ning midagi keerulist ei ole. Vaid kokku segamise vaev ning seejärel natuke kannatust, kuniks saiake küpseb ning pärast veidi jahtumist vajab.

Kogus: 6-8 viilu

Valmistusaeg: 30 minutit + jahtumisele kuluv aeg

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

- 140g [Cassava jahu](#)
- 72g [mandlijahu](#)
- 28g [tapiokijahu](#)
- 1tl küpsetuspulbrit
- 1/2tl söögisoodat
- 1/2tl Himaalaja- või meresoola
- 2spl oliiviõli
- 1spl [vahtrasiirupit](#)
- 1spl värskelt pressitud sidrunimahla
- 235ml toasooja vett
- ahjuvormi (ideaalis 21cm läbimõõduga)
- küpsetuspaberit
- soolahelbeid (peale raputamiseks, valikuline)
- poolitatud kirsstomateid (valikuline)
- viilutatud oliive (valikuline)
- kuivatatud oreganot või tüümiani

Kuidas gluteenivaba focacciat valmistada?

Eelkuumuta ahi 220 kraadini. Seejärel asu tainast valmistama. Sega ühes kausis kokku kõik kuivained, teises aga õli, vahtrasiirup, vesi ning sidrunimahl. Vala

vedel segu kuivainete sekka ning sega hoolikalt. Kui taigen on valmis, tõsta see küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning lisa meelepärased lisandid - näiteks poolitatud kirsstomatid, soolahelbed ja kuivatatud tüümian. Seejärel tõsta focaccia ahju valmima. Küpseta saia 220 kraadi juures 20-22 minutit. Kui focaccia on valmis, lase sel enne lahti lõikamist kindlasti **täielikult jahtuda**. Seejärel viiluta ja naudi!

Vaata teisigi 100% [taimseid retsepte](#) meie online [retseptiraamatust](#).