Focaccia sense gluten. Però que bona està!



No tens llevat? No et preocupis, encara pots gaudir d'un pa sense gluten amb aquesta recepta de Focaccia sense gluten!

Te'n faràs creus quan vegis l'ingredient tan insòlit que es fa servir… el iogurt líquid. No l'he probat amb iogurt líquid vegetal, així que us animo a que proveu de fer la focaccia sense gluten i vegana i, ja em direu com ha anat.

La **focaccia**, 'fogassa' en italià és una espècie de pa pla cobert amb herbes i altres productes alimentaris. Es tracta d'un plat molt tradicional de la cuina italiana molt relacionat amb la popular pizza. La recepta bàsica d'aquest preparat es creu que procedeix dels antics etruscs o els antics grecs, però és considerat com una famosa delícia de la gastronomia de Ligúria, anomenada *fugàssa* en ligur.

Amb els anys s'ha anat introduïnt a la cuina catalana per acomanyar plats i per menjar-la condimentada dels aliments més variats. A casa sempre acabem preparant-la com si fós una base i li afegim xampinyons, tomàquet madur a rodanxes, més orenga i oli d'oliva verge extra i una mica de formatge ratllat.

Sense gluten, vegetariana

Focaccia

Per 8 racions
Temps: Temps total 30 minuts: Temps de preparació 5 minuts, Temps de cuina 25 minuts, Temps de repòs 0 minuts.

Ingredients:

- 450 g de farina de fermentació sense gluten
- 350 g de iogurt líquid (jo faig servir coco)
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- un gran pessic de sal

Toppings:

- un grapat d'olives negres tallades
- 1/2 ceba vermella, pelada, tallada a daus fins
- una branca de romaní
- un raig d'oli d'oliva
- sal



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 200ºC.

PAS 2: En un bol gran, afegiu la farina, el iogurt, l'oli d'oliva i la sal. Combina amb les mans fins que es formi una bola gran.

PAS 3: Folreu una safata de forn (jo faig servir un quadrat de 23x23cm) amb paper de forn i premeu la barreja de massa a la safata.

PAS 4: Simplement poseu-hi els ingredients que trieu i, a continuació, coeu-ho al forn durant 25 minuts.

Bon profit!

