



Farinata

Dat is een Italiaans platbrood gemaakt van kikkererwtenmeel en het doet wat denken aan focaccia. Lekker om bij een salade te eten gedipt in wat humus.

Ingrediënten:

135 gr kikkererwtenmeel
360 ml warm water
2 eetl olijfolie of gesmolten kokosolie
2 tl zout
Rozemarijn
Verse kruiden naar keuze bv oregano en thijm
2 eetl olie of kokosolie om vorm mee in te vetten
Eventueel handvol olijven
Handvol zongedroogde olijven

Bereiding:

Doe het meel en het water in een kom. Laat het minstens 30 minuten en maximaal 4 uur rusten op kamertemperatuur. Het deeg moet nog vrij vloeibaar zijn. Voeg eventueel nog wat water toe als het deeg te dik is.

Snijd de tomaten en olijven in grove stukken.

Verwarm de oven voor op 230 graden. Voeg de olijfolie, het zout, en eventueel de rozemarijn en de andere kruiden toe.

Bestrijk een pizzavorm of quiche vorm met olie. Giet het deeg erin. Bestrooi het met de olijfstukjes en tomatenstukjes.

Zet de Farinata 20 minuten in de oven.

