

# FOCACCIA

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



## INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 280g de mix autour du pois chiche Kom&Sal (riz, sarrasin, pois chiche)

[acheter le mix ici !](#)

- 5 g de sel
- 8 g de psyllium
- 280 g d'eau
- 30 g d'huile d'olive
- 120 g de levain
- Thym
- Fleur de sel

## PRÉPARATION :

1. Mélanger les farines, le psyllium et le sel.
2. Incorporer la moitié de l'eau puis le levain.
3. Ajouter l'eau restante.
4. Enfin, ajouter l'huile d'olive à la pâte.
5. Laisser pousser 3h à 25 °C
6. Disposer la pâte dans un moule ou plaque rectangulaire ; avec ses doigts, former des trous sur la pâte, recouvrir de thym, d'huile d'olive et de fleur de sel. Si le cœur vous en dit, bien sûr, vous pouvez aussi mettre dans la pâte des tomates séchées, ou autres olives délicieuses de votre choix.



### ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur  
[www.komandsal.fr](http://www.komandsal.fr)

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

