

# Farinata

Farinata is een Italiaans platbrood gemaakt van kikkererwtenmeel. Het is traditioneel straatvoedsel uit de regio Ligurië, meestal geserveerd als snack of aperitief. Het wordt goudbruin gebakken en is aan de buitenkant en romig aan de binnenkant. De randen zijn licht knapperig en het midden is zacht en delicaat. Het is een heerlijke en voedzame manier als snack of lichte maaltijd.

## Ingrediënten

Voor het beslag:

1 $\frac{1}{3}$  cups kikkererwtenmeel

1 tl zout

2 $\frac{2}{3}$  cups water

5 el olijfolie

Topping:

1 ui

Versgehakte rozemarijn

## Bereidingswijze

- Doe alle ingrediënten voor het beslag in een kom en klop goed door elkaar met een garde.
- Bedek de kom met een schone theedoek en laat tenminste 2-3 uur maar liever nog een nacht staan.
- Verwarm de oven voor op 250 graden of zo heet mogelijk.
- Snijd de ui in heel dunne reepjes
- Hak de verse rozemarijn grof
- Schuim het beslag na het rusten zo goed mogelijk af.
- Giet het beslag op de met bakpapier bedekte bakplaat.
- Verdeel daarover de ui de rozemarijn en eventuele andere ingrediënten die je lekker vindt.
- Bak ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven.

## Hulpmiddelen

Grote mengkom

Garde of mixer

Oven

Bakplaat

Bakpapier

## Tips

Je kunt farinata bedekken met een verscheidenheid aan ingrediënten zoals uien, cherrytomaatjes, olijven en kruiden.

**Bron:** Mr. Vegan op Instagram