



## “Ψωμί” του τοστ χωρίς γλουτένη, από κολοκυθάκια

**Μερίδες:** 4 φέτες **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα **Σκεύος:** τετράγωνο ταψί 25X25

### Υλικά:

2 μέτρια κολοκυθάκια (300-340 γρ. ζυγισμένα με κοτσάνι)

25 γρ. κορν φλάουρ

50 γρ. νερό

1 κ.σ. ελαιόλαδο

70 γρ. αλεύρι ρεβιθιού

½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γλ. ξερή ρίγανη ή θυμάρι (προαιρετικά)

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση:

1) Τρίβουμε τα κολοκυθάκια στο χοντρό τρίφτη, τα βάζουμε σε λεπτό σουρωτήρι, τα πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι και τα αφήνουμε για 20 λεπτά. Τα πιέζουμε πολύ καλά να στραγγίξουν από τα υγρά τους και τα μεταφέρουμε σε μπολ.

2) Ανακατεύουμε σε ποτηράκι το κορν φλάουρ με το νερό μέχρι να διαλυθεί και το προσθέτουμε στο μπολ μαζί με το ελαιόλαδο.

3) Ανακατεύουμε το μπέικιν πάουντερ με το αλεύρι ρεβιθιού, το ξερό μυρωδικό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το προσθέτουμε επίσης στο μπολ.

4) Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί με μαρίζ ή κουτάλα και απλώνουμε το μείγμα ομοιόμορφα σε ταψάκι ελαφρώς λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για περίπου 20 λεπτά μέχρι να χρυσίσει. Αφήνουμε να κρυώσει, μεταφέρουμε σε ξύλο κοπής και κόβουμε σε κομμάτια σαν φέτες τοστ.

6) Όταν έρθει σε θερμοκρασία δωματίου μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε σαν ψωμί τοστ, γεμίζοντας το με τα αγαπημένα μας υλικά και ψήνοντας το στην τοστιέρα.