



FOCACCIA SEMI-INTEGRAL

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de água morna (ainda confortável ao colocar o dedo)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 250 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 350 g de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 10 g de fermento seco instantâneo
- 1 colher de chá de sal
- 1/3 de xícara de água quente
- 4 colheres de sopa de azeite
- Tomates cereja (opcional)
- Alecrim (opcional)
- Sal grosso (opcional)



Modo de preparo

- 1) Em uma tigela coloque a água morna, o açúcar, o fermento e 2 punhados de farinha branca (pegue da sua farinha já medida). Mexa bem com um batedor de arame até a mistura estar bem homogênea.
- 2) Cubra a tigela com um pano e deixe descansar por 10 minutos ou até estar uma grande espuma na superfície.
- 3) Agora junte o restante da farinha branca, a farinha integral, uma colher de chá de sal e 2 colheres de sopa de azeite. Mexa bem e sove em uma bancada por 5 minutos. A massa estará um pouco pegajosa, mas resista a tentação de colocar mais farinha.
- 4) Tampe a tigela com um pano e deixe descansar de 1 hora até uma hora e meia em um lugar longe de correntes de ar (pode colocar no micro-ondas ou dentro do armário), até sua massa dobrar de tamanho.



FOCACCIA SEMI-INTEGRAL

Modo de preparo

5) Passe uma fina camada de azeite em uma forma de cerca de 38x28x4 cm, coloque a massa crescida no centro da forma e aperte para abaixar. Com a mão vá abrindo a massa e empurrando para os cantos da forma até preencher todo o espaço. Coloque a massa para descansar novamente com um pano por cima, mas não deixe ele encostar na massa. Deixe mais 45 minutos ou até uma hora.

6) Faltando cerca de 20 minutos, pré-aqueça seu forno em temperatura máxima (o meu vé 280 °). Faça os furinhos característicos da focaccia com os dedos, coloque o alecrim, os tomatinhos, sal grosso e regue com azeite por cima.

7) Leve ao forno por 20 a 30 minutos, ou até ficar ligeiramente dourado em cima. O ideal é servir morno, mas também fica bom frio e dá para reaquecer.



 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)