



FOCACCIA

Modo de preparo

- 1kg de Farinha de Trigo Maria Inês
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 colher de sopa de açúcar
- 800 ml de água aproximadamente
- Azeite de oliva
- Sal rosa
- Alecrim

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o sal e o açúcar. Misture.
- 2) Adicione aos poucos a água, sentindo o ponto da massa. Ela deve ficar úmida e pegajosa.
- 3) Deixe descansar por 40 minutos.
4. Cubra o fundo de uma forma com azeite de oliva formando uma camada para acomodar a massa.
- 5) Umedeça a mão com um pouco de azeite e coloque a massa na forma.
- 6) Com as mãos, acomode a massa na forma e faça furos com as pontas dos dedos para que fique um aspecto rústico.
- 7) Finalize com sal rosa, alecrim e azeite de oliva a gosto.
- 8) Asse em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos e 10 minutos com aquecimento superior para dourar.

