

# Focaccia de Tomate Seco e Alecrim Sem Glúten

15 porções



Requer prática

● ● ● up to 150 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo
- 150 ml Água morna
- 4 colheres sopa de Óleo
- 1 colher sopa de azeite para untar
- 50 g Tomate Seco picado
- Alecrim
- 100 g azeitonas verdes sem caroço

**Modo de Preparo:**

Prepare a mistura de Pão e Pizza Sem Glúten **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Em uma forma redonda para pizza untada com azeite, abra a massa deixando 3cm de espaço entre a massa e a borda da forma. Cubra com os tomates secos picados, as azeitonas e as folhinhas de alecrim. Cubra a massa e reserve por 1 hora e 30 minutos. Regue moderadamente com azeite de oliva a massa e leve ao forno preaquecido por 35 minutos a 200°C. Retire do forno e sirva.