

Focaccia tradicional

aprox. 10 porções



Requer prática

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker (10g)
4 xícaras chá de Farinha de Trigo
4 colheres sopa de Açúcar
1 colher chá de Sal
3 colheres sopa de Margarina
1 ¼ xícaras chá de Leite morno
azeite

Recheio:

50 g azeitonas sem caroço
1 unidade tomates picado sem semente
1 pitada de Sal junto de Alecrim e Pimenta do Reino moída a gosto

1 Massa:

1- Em um recipiente grande, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal e a margarina. Adicione o Fermento Biológico Dr Oetker dissolvido no leite morno e amasse até que fique a massa fique homogênea. 2- Coloque a massa em uma assadeira retangular untada com uma colher (chá) de azeite e deixe crescer por 30 minutos. 3- Após os 30 minutos, amasse novamente, para que a massa fique mais leve, e deixe descansando.

2 Recheio:

Enquanto isso, prepare o recheio misturando a azeitona, o tomate, a pimenta do reino e o alecrim. Reserve.

3 Montagem:

Abra a massa na assadeira, espalhe o recheio e salpique o sal grosso. Deixe crescer por mais 40 minutos ou até dobrar de volume. Regue mais azeite sobre o recheio e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até dourar. Depois de assada, deixe esfriar, corte a focaccia em pedaços médios. Se preferir, enrole em papel alumínio e congele. Para descongelar, retire o papel-alumínio e aqueça no microondas por 1 ou 2 minutos e saboreie uma café da manhã mais que especial.



Dr. Oetker Brasil

Tip from the Test Kitchen

- Você pode variar o recheio, utilizando calabresa defumada ou frango desfiado com milho, ou ainda outro recheio de sua preferência.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br

Tel. 0800.77.70.000.