



RECEITAS DA FIA

Focaccia Italiana

www.receitasdafia.com/receitas/focaccia-italiana

Se você nunca fez pão caseiro em casa vai achar essa receita super fácil e ainda mais saborosa de comer! Bora fazer?

Focaccia Italiana

 50 min

 6 porções

Ingredientes

- 500g de [farinha de trigo](#)
- 20g de [fermento biológico fresco](#)
- 10g de sal
- 3g de [alecrim seco](#) (opcional)
- 25g de [manteiga](#) ou [margarina](#)
- 25ml de [azeite](#)
- +/- 300 ml de água gelada
- 30g de [sal grosso](#) para decorar
- Ramos de alecrim, para decorar
- [Tomate cereja](#) para decorar

Modo de Preparo

1. Primeiramente, misture os ingredientes secos.
2. Abra uma cova e dissolva o fermento com um pouco de água.
3. Logo em seguida, misture e acrescente o azeite e aos poucos o restante da água.
4. Trabalhar a massa até ela soltar das mãos (fica uma massa mole), se quiser colocar o sabor desejado, misturar suavemente, bolear, cobrir com um plástico e deixar descansar na estufa por 30 minutos.
5. Untar o tabuleiro com azeite, estique a massa com as mãos no tabuleiro, deixar descansar por 20 minutos.
6. Com as pontas dos dedos, faça buracos, coloque sal grosso e alecrim e o tomate cereja.
7. Jogue mais azeite por cima, a qualidade do azeite vai influenciar o sabor do seu pão.
8. Levar para a estufa novamente até dobrar de volume.
9. Por fim, leve para assar no forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.
10. Experimente cobrir sua focaccia como alecrim, azeitona preta ou tomate e alho assado, até mesmo com queijo em cima, fica ótimo.