

Focaccia de Alecrim Fresco com Azeitonas e Alho

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

600g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
9,2g fermento de padeiro seco granulado
(2 saquetas)
350 ml de água morna
Azeite
Sal marinho grosso
100g de azeitonas pretas descaroçadas
cortadas ao meio
2 dentes de alho picados
Raminhos de alecrim fresco



Tempo de preparação: 3 horas e 15 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f21/focaccia-alecrim-fresco-azeitonas-alho-43115/>

PREPARAÇÃO

1. Dissolva o fermento na água morna.

Numa tigela grande, coloque, a farinha, uma colher de chá bem cheia de sal, 60 ml de azeite e o fermento dissolvido na água.

2. Com as varinhas de amassar, amasse muito bem.

Pincele uma tigela com azeite e coloque a massa.

Regue a massa com um fio de azeite e tape a tigela com película aderente.

Deixe levedar durante 2 horas em local quente até que a massa dobre o volume.

3. Entretanto, retire as folhas de alecrim para uma tigela, junte 2 colheres de chá de sal.

Com as mãos pressione bem as folhas para que estas larguem o aroma.

Junte os dentes de alho picados, 4 colheres de sopa de azeite e as azeitonas.

Misture tudo muito bem e deixe tomar gosto até que a massa fique pronta.

4. Depois da massa levedada, unte um tabuleiro grande que possa ir ao forno com azeite.

Coloque a massa no tabuleiro e espalhe com as mãos.

Tape o tabuleiro com um pano e deixe levedar mais 30 minutos.

5. Passado o tempo, aqueça a massa com as pontas dos dedos para que fique ligeiramente esburacada.

Por cima da massa, espalhe a mistura que preparou com as azeitonas.

Por fim, regue a massa com um fio de azeite.

6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer durante 20 minutos.

No fundo do forno, coloque um recipiente com água.

Passados os 20 minutos, aumente o forno para os 200°C e deixe cozer mais 10 minutos até que massa fique lourinha.

Depois da massa lourinha e cozida, retire e sirva.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!