MELHOR FOCCACIA DO MUNDO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo (se possível italiana)

450 ml de água morna

5 g fermento para pão ou 10 g de fermento fresco

1 colher (sopa) de acuçar

1 colher (chá) de sal

sal

azeite

alecrim

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes secos em uma tigela grande (farinha, sal açúcar, fermento); - coloque a agua morna (microondas 20-30 segundos) e misture tudo até fica homogêneo (com uma espátula ou espumadeira).

Cubra com um pano e deixe descansar por 60-90 minutos e faça a primeira dobra (pegue os 4 lados da massa e vá virando para o meio).

Repita o passo anterior fazendo pelo menos 3 ou 4 dobras.

Preaqueça o forno a 250°C ,enquanto isso espalhe a massa em uma forma com a ponta dos dedos.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Coloque os raminhos de alecrim em fileiras, finalize com sal de parrilha (entre fino) ou sal grosso e fios de azeite.

Leve ao forno bandeja alta para não queimar a base da foccacia.

Deixe em 250°C por 30 minutos depois vire a forma e reduza para 230°C por mais 20 minutos.

A foccacia estará pronta. Para confirmar se tiver um termómetro culinária insira na massa para certificar a temperatura de 92°C-95°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13051-melhor-foccacia-do-mundo.html