

FOCCACCIA LEVÍSSIMA DE ALECRIM E CEBOLA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

200 ml de leite morno

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento biológico seco (10 g)

2 ovos médios

1/2 xícara (chá) de azeite sendo 1/4 para massa e 1/4 para regar a focaccia

1 cebola média cortada em rodelas finas

alecrim fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Junte o fermento com o leite e deixe descansar por 5 minutos.

Numa vasilha, misture a farinha, o açúcar e o sal.

Junte o fermento com o leite, os ovos e a metade do azeite na farinha e amasse bem até desgrudar da vasilha.

Continue sovando em cima de uma superfície lisa, por uns 2 minutos.

Unte um forma grande com azeite e enfarinhe.

Abra a massa com as mãos mesmo, deixando irregular.

Coloque na forma como se fosse uma pizza, puxando para as laterais da forma, até encostar.

Espalhe a cebola e o alecrim por cima e deixe descansar até triplicar de volume (se estiver um dia frio, ligue o forno por uns dois ou três minutos e apague, coloque a focaccia para crescer dentro).

Quando estiver triplicado, regue com a outra metade do azeite por cima.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 30 minutos em forno a 200° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17391-foccacia-levissima-de-alecrim-e-cebola.html>