

# FOCACCIA

## INGREDIENTES

360 ml de água em temperatura ambiente ou morna

1/3 colher (sopa) de açúcar

3/4 colher (sopa) de fermento biológico seco

400 g farinha de trigo

50 ml azeite extravirgem

1 colher (chá) de sal

sal grosso a gosto

alecrim a gosto

azeite extra virgem para untar, trabalhar a massa e finalização

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente alto, misture a água, o açúcar e o fermento biológico seco.

Adicione os demais ingredientes e misture com uma colher, a mistura ficará líquida e elástica, bem pegajosa.

Deixe descansar por 2 horas em ambiente quente e úmido (eu crio essa estufa ligando o forno com um recipiente com água enquanto preparo a mistura e desligo antes de deixar lá dentro).

O descanso também pode ser por 12 horas em geladeira coberto com filme plástico.

A massa deverá ter pelo menos dobrado o tamanho e ficado um pouco mais resistente.

Abra-a com as mãos com bastante azeite em forma retangular baixa untada também com azeite. Tamanho: 30 x 40 cm.

Salpique pela superfície, o sal grosso e o alecrim o quanto bastar.

Fure com a ponta dos dedos toda a massa para criar sulcos e penetrar os temperos adicionados (esse processo também cria a aparência da verdadeira Focaccia Genovese).

Pincele com mais azeite extravirgem toda a superfície.

Deixe o tabuleiro montado descansar por mais 1 hora.

Asse em forno médio a alto, entre 230-250° C, por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar somente um pouco.

Desenforme ainda quente e deixe em uma grade, pois enquanto esfria a massa transpira o que pode mudar a textura crocante da casca.

Pincele mais azeite extra virgem.

Corte em pequenos triângulos para serem servidos como petiscos acompanhados de pastinhas ou em pedaços maiores para rechear e servir como sanduíche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21581-focaccia.html>