

FOGAZZA ESPECIAL DA FATIMA

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- 1 colher de sopa de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 200 ml de água morna
- 400 g (aproximadamente) farinha de trigo
- azeite (a gosto)
- alecrim (a gosto)
- sal grosso (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente redondo grande, dissolver o fermento no açúcar até formar uma pasta, coloque o ovo e misture bem.

Acrescente metade da água morna e misture, depois misture uma porção de farinha e sal e mexa.

Acrescente o restante da água, coloque mais farinha e amasse com as mãos.

Coloque a farinha até dar o ponto certo da massa (massa elástica e não gruda nas mãos).

Quando a massa estiver pronta, deixe descansar dentro do recipiente redondo por 40 minutos (cobrir a massa).

Cubra uma forma retangular média com azeite (até que não veja o fundo da forma).

Coloque a massa descansada no centro da forma e vá abrindo com os dedos até ocupar a forma inteira.

Regue a massa com mais azeite, salpique alecrim e sal grosso.

Cubra a massa e deixe descansar por mais 40 minutos.

Asse no forno a 180/200°C, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Coma ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27931-fogazza-especial-da-fatima.html>