

FOCACCIA RECHEADA DA CAROL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
1 sachê de fermento biológico desidratado (10 g)
1 fio de azeite
Água morna 250 ml
1 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 200 g Presunto fatiado
200 g Mussarela fatiado
100 g de azeitonas verdes ou pretas sem caroço cortadas em fatias
1 cebola cortada em cubos pequenos
2 tomates cortados em cubos sem semente
manjerição a gosto
azeite a gosto
sal, pimenta e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os secos, adicione água e vá mexendo até dar o ponto de soltar da mão.
Adicione o fio de azeite e sove a massa até que fique lisa e homogênea.
Deixe descansar coberta por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque azeite sobre a massa, cubra com o presunto, mussarela, azeitona, tomate, orégano, sal, pimenta, manjerição e cebola.
Cubra a massa fechando como uma trouxa.
Pincele a gema de ovo e coloque orégano.
Asse até dourar a gema e a massa fique assada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35523-focaccia-recheada-da-carol.html>