

# 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
- manjericão 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, manjericão 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>