

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>