

FOCACCIA COM ALECRIM

INGREDIENTES

- 2 e 1/4 colheres (de chá) de fermento biológico seco (35 g)
 - 1 e 1/2 colheres (de chá) de mel
 - 1 e 1/2 copos de água morna (43°C)
 - 1/2 copo de semolina (85 g)
 - 4 copos de farinha (570 g)
 - 1 colher (de chá) de sal fino
 - 1/4 copo de azeite de oliva
 - 2 dentes de alho bem picados
 - 4 a 6 raminhos de alecrim, picados
 - óleo para untar
 - 2 colheres (de chá) de sal marinho grosso
 - Pimenta-do-reino a gosto (opcional)
- separe quantidades a mais de farinha, azeite e alecrim, caso seja necessário

MODO DE PREPARO

Coloque o batedor de pão/massas pesadas na sua batedeira. Na vasilha da batedeira, misture o fermento, o mel e a água e bata por 30 segundos. Levante o batedor e deixe descansar até ficar cremoso e espumante (cerca de 5 a 10 minutos).

Ligue a batedeira na velocidade baixa e adicione semolina, farinha, sal fino, azeite, alho e alecrim e deixe bater apenas para que os ingredientes sejam incorporados. Aumente a velocidade para médio-alta e bata até a massa ficar brilhante e macia (cerca de 4 minutos).

Unte uma vasilha grande com óleo e coloque a massa. Vire a massa para que fique untada de todos os lados. Cubra com filme plástico e deixe a massa crescer, em lugar morninho e sem corrente de vento, até que dobre de tamanho (entre 1:30 ou 2 horas).

Retire a massa da vasilha e sove por alguns minutos (2 ou 3). Coloque de volta na vasilha untada com óleo, cubra com o filme plástico e deixe a massa crescer novamente, por mais 1 hora.

Preaqueça o forno a 200°C. Unte uma forma grande (28x40 cm) com óleo vegetal e espalhe a massa com as mãos, gentilmente, para que caiba na forma. Cubra com filme plástico e deixe descansar por 15 minutos.

Antes de colocar a focaccia no forno, faça pequenos buracos na superfície, pressionando com a ponta dos dedos (como mostra a foto ao lado). Com as mãos, espalhe um pouco de azeite por cima do pão e salpique o sal marinho, a pimenta-do-reino e o alecrim.

Leve ao forno até que fique ligeiramente dourado (cerca de 25 minutos). Gire a forma na metade desse tempo, para que possa assar por igual.

Depois de assar, retire da forma e deixe esfriar (numa grelha, se possível).

Sirva morno ou em temperatura ambiente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36425-focaccia-com-alecrim.html>