

FOCACCIA SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de açúcar
1 colher (chá) rasa de sal
50 g de fermento fresco
700 ml de água morna
50 ml de azeite de oliva
Sal grosso refinado para polvilhar (a gosto)
Ervas finas para polvilhar (opcional)
Queijo e azeitonas em cubinhos (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture primeiro os ingredientes secos numa vasilha grande. Dissolva o fermento na água morna e misture bem aos outros ingredientes.

Cubra com um pano e deixe crescer num local abafado por no mínimo 45 minutos.

Eu costumo deixar dentro do forno desligado.

A massa fica bem ligueta. Depois ponha a massa numa forma grande forrada com papel manteiga. Ponha no meio da forma e distribua na forma toda com a ajuda dos dedos. Lembrando que a massa é bem ligueta. Depois disso, jogue o azeite na massa e com as duas mãos espalhe-o por toda a massa e faça buracos na mesma com os dedos. Deixe-a bem untada.

Nos buracos você pode colocar azeitonas e pedacinhos de queijo pequenos.

Por último salpicar com o sal grosso refinado e ervas finas.

Deixe descansar mais uns 10 minutos enquanto o forno esquentar. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 45 a 50 minutos até ficar um pão dourado claro.

Muito bom com sopas ou até na mesa de frios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42762-focaccia-simples.html>