

# 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 liguenta. 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 liguenta. 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 esquenta. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 45 a 50 minutos ate ficar um pão dourado claro.

Muito bom com sopas ou até na mesa de frios.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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