

MASSA DE FOCACCIA ITALIANA

INGREDIENTES

Cerca de 500 g de farinha de trigo

1/2 xícara das de chá de azeite (não use óleo)

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

300 ml de água morna

10 g de fermento biológico instântaneo ou 30 g de fermento biológico fresco

Aqui você pode usar qualquer tipo de recheio: frango, carne seca, presunto e queijo.

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar, junte os demais ingredientes sendo a água para dar o ponto. Sove bem a massa e deixe dobrar de volume.

Abra em pedacinhos, recheie e enrole como bisnaguinha.

Pincele molho de tomate por cima e salpique manjericão seco ou orégano. Deixe crescer novamente e asse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/51507-massa-de-focaccia-italiana.html>