FOCACCIA DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de farinha de trigo (500 g)

1 colher (chá) de sal (10 g)

1 colher (sopa) de manteiga (50 g)

2 gemas

1 colher (sobremesa) de leite em pó (10 g)

1 colher (sopa) de açúcar refinado (15 g)

3 colheres (sopa) de cebola desidratada (50g)

4 tabletes de fermento biológico fresco (50 g)

100 g de presunto ralado

1 colher (café) de orégano (5 g)

250 ml de água

COBERTURA:

Cobertura:Polpa de tomate para pincelar

200 g de mussarela ralada

200 g de presunto ralado

1 colher (café) de orégano

200 g de requeijão cremoso em bisnaga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente, misture à farinha de trigo, o sal, a manteiga, as gemas, o leite em pó, o açúcar, a cebola picada, o fermento, o presunto ralado, o orégano e vá adicionando a água aos poucos. Sove até que a massa não grude nas mãos deixando-a lisa e enxuta. Unte apenas com óleo uma assadeira de 22 X 32 cm, colocando a massa esticada por completo na assadeira. Deixe-a crescer por 25 minutos coberta com um plástico. Depois coloque a cobertura por cima e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Com a massa crescida pincele a polpa de tomate por cima. Espalhe a mussarela, o presuto, o orégano e o requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53138-focaccia-de-assadeira.html