

Focaccia com Alecrim

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 5 unidades

Sobre a Receita

A Focaccia com Alecrim é um pão italiano rústico, conhecido por sua textura macia e sabor aromático. Feita com uma massa enriquecida com azeite extravirgem, salpicada com sal grosso e alecrim fresco, esta focaccia é perfeita para ser servida como aperitivo, acompanhamento de refeições ou base para sanduíches gourmet. Os buraquinhos característicos na superfície ajudam a absorver o azeite, intensificando o sabor a cada mordida.

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5Kg

Modo de Preparo

1. Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza, o sal, o fermento, 3,000 litro de água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos.
2. Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), adicione o Azeite Extra Virgem, o restante da água (0,500 litro) e bata a massa até o ponto de véu
3. Divida a massa em porções de 1,800 Kg, e coloque em caixas plásticas untadas com Azeite Extra Virgem e deixe descansar por aproximadamente 60 minutos
4. Retire a massa da caixa plástica, coloque sobre uma assadeira de 60 x 40 cm, untada com o Azeite Extra Virgem, e abra a massa delicadamente por toda a extensão da assadeira
5. Cubra a massa com pouco de Azeite Extra Virgem e faça furos em toda a massa com as pontas dos dedos, até ficar cheia de buraquinhos
6. Salpique o sal gorosso e o alecrim
7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de (forno de lastro 230°C) ou (forno turbo 200°C) com vapor, por aproximadamente 18 minutos
8. Obs.: Utilize água bem gelada