

Receita de focaccia



Ingredientes para o fermento:

1 tablete de fermento

1 1/2 col. de sopa de açúcar

100 ml de água

3 colheres de farinha de trigo

Para o pão:

350g de farinha de trigo

200 ml de água

2 colheres de azeite

1 col. sobremesa de sal

Alecrim a gosto

Flor de sal a gosto



Como fazer:

Coloque o fermento, junto com o açúcar e amasse até virar uma

pastinha, parecido com um creme.

Acrescente a água e a farinha de trigo, transformando em uma pasta (isso é chamado na cozinha de **esponja**) e o fermento ativado, deixe descansar por cerca de 30 a 40 minutos, ele ter a triplicado de tamanho.

Lembrando sempre que fazer pães, e a arte da paciência, pois precisamos respeitar seus ciclos para termos ótimos resultados.

Após o fermento crescido, acrescente todos os ingredientes a esponja e mexa, até estarem totalmente misturados.

Em uma mesa, polvilhe pouca farinha, tenha potinhos com farinha de trigo e um outro com azeite.

Comece a trabalhar essa massa, sove ela, aperte ela, de fora para dentro e de dentro para fora, quando ela começar a grudar na mesa, passe o azeite nas mãos, e vá apertando a massa, faça esse processo várias vezes. Um pouco de farinha na mesa, azeite em mãos e vá trabalhando essa massa até que ela esteja bem lisa e elástica (ela é uma massa um pouco mole).

Em uma forma ou refratário, coloque azeite no fundo – uma boa quantidade – e coloque a massa sobre, se quiser cortar outros tamanhos também pode, lembre-se que essa massa triplica de tamanho.

Deixe a massa descansar por cerca de uma hora e meia coberta com um pano ou plástico filme.

Depois do descanso, aperte, levante com os dedos, polvilhe o alecrim, regue bastante azeite, e coloque a flor de sal, se não tiver pode ser um pouco de sal grosso mesmo.

Algumas receitas de focaccias, podemos colocar cebola por cima, tomatinhos cerejas, folhas de manjericão, para deixar colorido.

Com o forno preaquecido, asse por 15 min, a 230 graus e depois baixe o forno para 200 graus por mais 20 minutos.

E está pronta!!



Contato:

Instagram: @ricklaporta

Facebook: Richard Laporta