



Pão de azeitona



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?


Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

 1 xícara de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 1 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 3 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco (ou ½ tablete)
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado

Modo de preparação

1

Misture o fermento à farinha.

2

Misture a água, o azeite, o sal e o açúcar à parte.

3

Adicione à farinha aos poucos.

4

Sove a massa por 10 minutos. Deixe descansar coberta com um pano úmido por cerca de 1 hora.

5

Baixe a fermentação, adicione o alecrim e a azeitona. Misture bem. Polvilhando com farinha se necessário (cuidado para a massa não ficar seca e pesada).

6

Divida a massa em 4 porções. Modele os pães.

7

Deixe crescer por 30 minutos.

8

Asse em forno alto por cerca de 15 minutos ou até que esteja dourado.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🍴 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide