



# Pão de azeitona







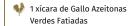






### Ingredientes





- 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 1/2tablete)
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado

8

dourado.

vioao ae 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.

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

## Produtos utilizados







Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

## Veja também

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Rápido 🚥 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

爲 Entradas e Petiscos ② Médio € Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

💋 Vegetariano 🕖 Médio 🚥 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Burrata frita com salada de tomate

Ø 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